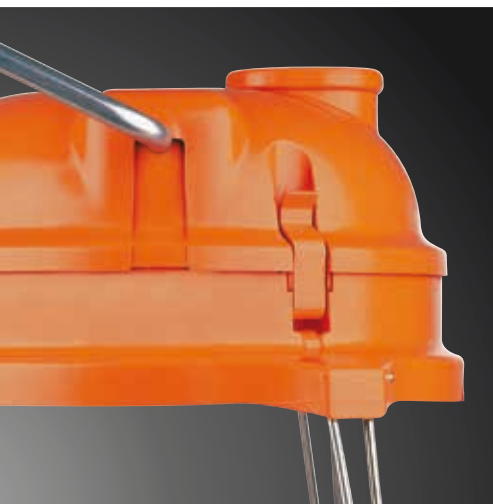
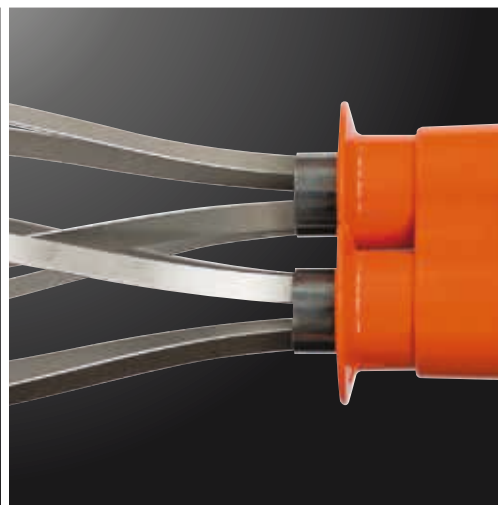


Каталог



Профессиональные
кухонные
принадлежности

2016



Оригиналы!
www.dynamicmixers.com



2016 год обещает быть годом множества новинок от компании Dynamic!

Очень популярная линейка DYNAMIX пополнится 2 новыми инструментами. Благодаря 2 кнопкам, **DYNAMIX V2** позволяет быстро изменять скорость для оптимального комфорта пользователя. Беспроводной мини-миксер **DYNAMIX Nomad** идеально подходит для работы в любом месте.

К новинкам относятся модель **MASTER MX 91 XL** с более длинной ногой, и модель **SMX 700E** средней мощности, которые дополняют соответствующие линейки продуктов.

Наконец, благодаря модели **DYNA HACOC** — перекачивающему насосу для Gigamix — компания Dynamic облегчает процесс загрузки и помогает профилактике заболеваний опорно-двигательного аппарата.

Dynamix V2 (стр. 7)

Доступная в 3 цветах, модель DYNAMIX V2 обеспечивает пользователю реальный комфорт в работе благодаря наличию 2 кнопок, которые позволяют быстро и легко переключать скорость.



Dynamix Nomad (стр. 7)

Компания Dynamic обеспечивает свободу в работе благодаря своему беспроводному мини-миксеру DYNAMIX Nomad. Работа без подзарядки в течение 30 минут и небольшие габариты позволяют повару свободно передвигаться по кухне.



Master MX91 XL

Фиксированные ножки (стр. 21)

Модель MASTER MX 91 XL идеально подходит для глубоких емкостей благодаря своей более длинной ноге (500 мм вместо 410 мм) и является настоящей альтернативой для MASTER MX 91.



SMX 700 E (стр. 27)

Начало продаж модели 700E, которая входит в линейку SMX. По своей мощности и длине ноги она находится между моделями SMX 600E и SMX 800E. Этим инструментом компания Dynamic создает полную линейку супер-миксеров.



Дуна насос, насос для перекачивания для Gigamix

(стр. 31)

Этот перекачивающий насос компании DYNAMIC полностью адаптирован к ноге блендера GIGAMIX. Он позволяет быстро (до 100 литров в минуту) и легко перекачивать измельченную продукцию при помощи труб, которые крепятся к его выходным отверстиям. Реальное улучшение условий работы!



Mini стр. 6 1-12 л. 1-4 л. 1-5 кг



| MD 95 | Dynamix 160 / 190 | Dynamix NOMAD 160 / 190 | Dynamix V2 160 / 190 | Моторный блок VM 160 / VM 190 | Ножка миксера М 160 / М 190 | Ножка Блендер |
|--------|-------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------|
| 160 мм | 160 / 190 мм | 160 / 190 мм | 160 / 190 мм | - | 160 / 190 мм | 160 мм |
| 250 Вт | 220 Вт / 250 Вт | - | 220 Вт / 250 Вт | 220 Вт / 250 Вт | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |

Senior стр. 16 20-40 л. 5-20 л. 10-25 кг



| PMX 98 | Моторный блок VM 250 | Ножка миксера М 250 | Ножка миксера М 250 XL | венчик F 250 | Ножка пресс-пюре | Измельчительная чаша из нержавеющей стали |
|--------|----------------------|---------------------|------------------------|--------------|------------------|---|
| 300 мм | - | 300 мм | 400 мм | 205 мм | 420 мм | 5 л. |
| 350 Вт | 350 Вт | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - |

SMX стр. 27 75-300 л.



| SMX 600 E | SMX 700 E | SMX 800 E | «ножка» Блендер для SMX 800 E |
|-----------|-----------|-----------|-------------------------------|
| 530 мм | 600 мм | 680 мм | 430 мм |
| 850 Вт | 925 Вт | 1 000 Вт | - |
| - | - | - | - |

Dynacutter стр. 23



КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КОТЛА/КАСТРЮЛИ

стр. 28



SM4 / SM6 / SM8 / SM10 / SM12 / SA

Junior

стр. 12



5-25 л.



1-5 л.



1-10 кг



**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**

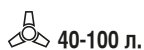


| венчик | Ножка пресс-пюре | Измель- чительная чаша |
|--------|---------------------|---------------------------|
| 185 мм | 126 мм | 0,8 л. |
| - | - | - |

| стандартный Junior | сбивалка Junior | Мото- рный блок | Ножка миксера Junior | Ножка миксера Junior XL |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|
| 225 мм | 185 мм | - | 225 мм | 300 мм |
| 270 Вт | 270 Вт | 270 Вт | - | - |
| - | - | - | - | - |

Master

стр. 20



40-100 л.



5-20 л.



10-30 кг



НОВИНКИ



**CleanUP
System**

| MX 91 | MX 91 XL | FT 97 | MX 2000 standard | Мото- рный блок ВМ 2000 | Ножка миксера М 90 | Ножка М 90Н съемный | Ножка миксера М 500 | Ножка Блендер | венчик F 90 |
|--------|----------|--------|---------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------|-------------|
| 410 мм | 500 мм | 245 мм | 410 мм | - | 410 мм | 410 мм | 500 мм | 410 мм | 245 мм |
| 500 Вт | 500 Вт | 500 Вт | 500 Вт | 500 Вт | - | - | - | - | - |
| - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

центрифуги для сушки салата

стр. 32



НАССР

Биоцидная
обработка

| E10 / 10 л | E20 / 20 л | E20 SC |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 420 мм / ø 330 мм | 500 мм / ø 430 мм | 500 мм / ø 430 мм |
| - | - | - |



| подставка для E20 и E004 | EM 98 N |
|--------------------------|-------------------|
| 170 мм / ø 360 мм | 630 мм / ø 430 мм |
| - | - |



Dynacube

стр. 34



**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**



| Dynacube |
|--|
| H 330 мм / ø 400 мм |
| - |
| 7x7 / 8,5x8,5 / 10x10 / 14x14 / 17x17 мм |
| - |

Dynacoupe

стр.
34



**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**

| Dynacoupe + 2 disques |
|--|
| H 260 мм / ø 370 мм |
| - |
| Disques Dynacoupe |
| ø : 2 - 3 - 4 мм / 1,5 - 2 - 3 - 5 мм |
| - |



ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC

| Ножка Блендер | венчик | Ножка пресс-пюре | Измель- чительная чаша |
|------------------|--------|---------------------|---------------------------|
| 220 мм | 185 мм | 225 мм | 0,8 л. |
| - | - | - | - |



ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC

| FM 90 / 91 / 92 | Ножка пресс-пюре AP 90 | Измельчительная чаша из нержавеющей |
|--------------------|---------------------------|--|
| 420 - 600 - 700 мм | 420 мм | Ø 220 мм |
| - | - | - |

Ручная овощерезка стр. 37



| Dynajuicer |
|------------|
| - |



| FMA |
|-----|
| - |



| CF 2000 |
|---------|
| - |

PP97 стр. 29 20-100 л.



| PP97 | PP97 Plus | FM97 |
|--------|-----------|--------|
| 520 мм | 570 мм | 690 мм |
| 650 Вт | 650 Вт | - |
| - | - | - |

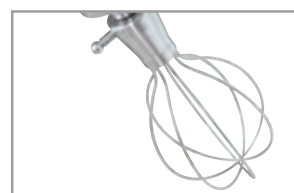
Gigamix стр. 30 100-300 л.



НОВИНКИ

| Gigamix |
|---------|
| 2,2 кВт |
| - |

| Дула насос |
|------------|
| - |



| Аксессуар венчик |
|------------------------------------|
| Длина рабочей поверхности : 870 мм |
| - |



| Аксессуар колокол |
|------------------------------------|
| Длина рабочей поверхности : 560 мм |
| - |



| Аксессуар Блендер |
|------------------------------------|
| Длина рабочей поверхности : 520 мм |
| - |

НОВИНКИ
2016
Dynamix V2
Dynamix Nomad



Наиболее производимые



- Удобный и эргономичный (практичная ручка - меньше устает рука)
- Регулируемая скорость
- Съёмная ножка для легкой чистки
- Многочисленные аксессуары

Соответствует
стандартам



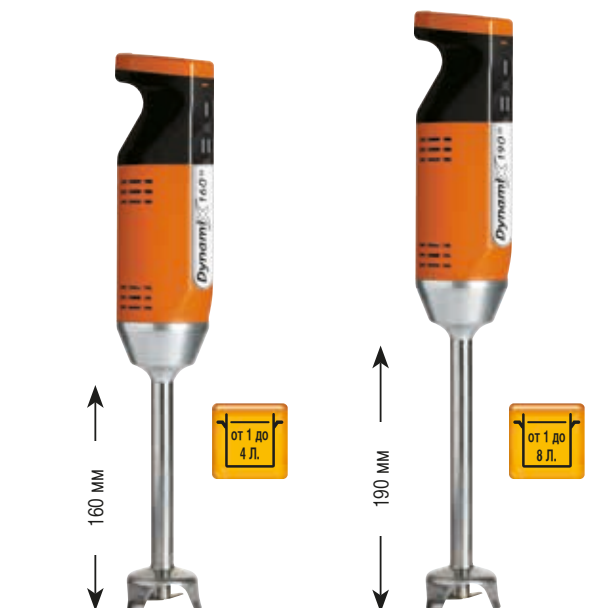
DynamiX V2 Съемные ножки

220 /
250 Вт.

от 1 до
8 Л.

НОВИНКИ

2 скорости для
реального удобства
в работе!



| Наименование | DynamiX 160 V2 | DynamiX 190 V2 |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Арт. | MX055 | MX095 |
| Нож | 4 лезвия | 4 лезвия |
| Мощность | 220 Вт. | 250 Вт. |
| Вес / поставка с опорой | 1 Кг / 1,2 Кг | 1,4 Кг / 1,5 Кг |
| Скорость | 8 000 об./мин. | 8 000 об./мин. |
| Скорость | 13 000 об./мин. | 13 000 об./мин. |



вариант : Опора для
Dynamix V2
(См. страницу 11)

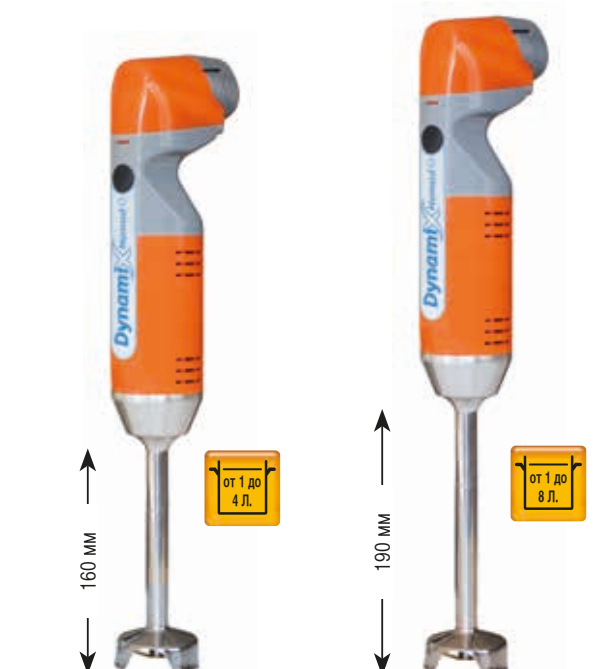
| Номер цвета указывается во время заказа | |
|--|-------|
| белый вариант | AC571 |
| красный вариант | AC570 |

DynamiX Nomad Съемные ножки

от 1 до
5 Л.

НОВИНКИ

Идеально подходит для
простоты измельчения,
без помех из-за провода
питания



| Наименование | DynamiX 160 Nomad | DynamiX 190 Nomad |
|-------------------------|-------------------|-------------------|
| Арт. | MX130 | MX140 |
| Нож | 2 лезвия | 2 лезвия |
| Вес / поставка с опорой | 1,1 Кг / 1,9 Кг | 1,5 Кг / 2,2 Кг |



Поставляется с зарядным устройством
и литий-ионным аккумулятором



Уменьшенные габариты и вес аккумулятора
позволяют работать без усталости. Быстрая и
простая замена.

Профессиональная серия MINI

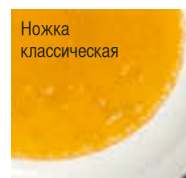
Съемные ножки

Наконец-то, настоящий ПРОФЕССИОНАЛ для Ваших маленьких приготовлений!



220 / 250 Вт.

от 1 до 8 Л.



| Наименование | Динамих 160 | Динамих 190 | Динамих Блендер 160 |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Арт. | МХ050 | МХ090 | МХ100 |
| Нож | 4 лезвия | 2 лезвия | - |
| Общая длина | 395 мм | 425 мм | 395 мм |
| Длина насадки | 160 мм | 190 мм | 160 мм |
| Диаметр колокола | 55 мм | 66 мм | 35 мм |
| Диаметр | 70 мм | 70 мм | 70 мм |
| Вес – Упакованный | 1 Кг / 1,2 Кг | 1,4 Кг / 1,5 Кг | 1 Кг / 1,5 Кг |
| Мощность | 220 Вт. | 250 Вт. | 220 Вт. |
| Скорость | от 0 до 13 000 об./мин. | от 0 до 13 000 об./мин. | от 0 до 13 000 об./мин. |





MD 95 Фиксированные ножи



250 Вт.

от 4 до 12 Л.



Нож с 4 лезвиями вне комплекта для MD 95

Арт. 9414



ВНИМАНИЕ -
поставляется только имеющееся на складе количество устройств.

| Наименование | MD 95 | MD 95 E |
|-------------------|-----------------|----------|
| Арт. | MX010 | MX008 |
| Нож | 2 лезвия | 4 лезвия |
| Общая длина | 445 мм | |
| Длина насадки | 160 мм | |
| Диаметр | 72 мм | |
| Вес – Упакованный | 1,2 Кг / 1,5 Кг | |
| Мощность | 250 Вт. | |
| Скорость | 11 500 об./мин. | |

Профессиональная серия MINI

Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



Блендер



Венчик



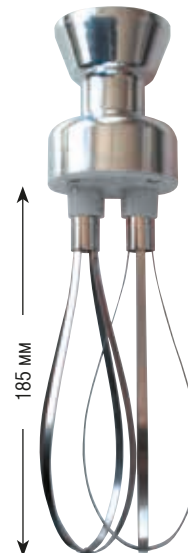
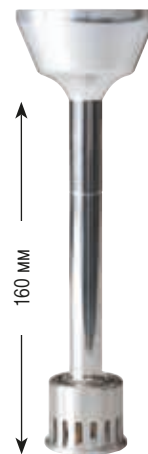
Пресс-пюре



нож



Съемный венчик для лучшей чистки прибора.



| Арт. | Моторный блок | | Ножка миксера 160 | Ножка миксера 190 | Ножка Блендер | Венчик 185 мм |
|------|---------------|-------|-------------------|-------------------|---------------|---------------|
| | 160 | 190 | | | | |
| | AC515 | AC514 | AC520 | AC550 | AC560 | AC516 |

Упаковка



MF

Арт. MF052

Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Венчик 185 мм



MFAP

Арт. MF050

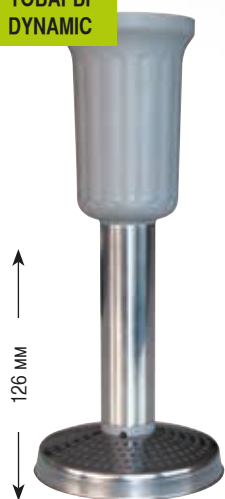
Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Венчик 185 мм
1 Пресс-пюре 126 мм

**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**

система
Запатентованная
система

- 2500 об./мин.
- Перевернутые лезвия

для Ножка миксерас 160 или 190 мм



| | | | | | |
|----------------------|---------------------------------|---------------------------------------|--|-----------------------------------|----------------------|
| Пресс-пюре 126 мм | Измельчи-тельная чаша 0,8 л. | Упаковка ножей 0551+0550+0552+0553 | Граду-рованная чаша на 1 л + крышка | Чаша из нержавеющей стали 3 л. | Опора для Dynamix |
| AC517 | AC518 | AC540 | AC510 | AC513 | SM030 |



Dynamix

Арт. MX052

Состав:

- 1 Моторный блок
- 1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
- 1 Граду-рованная чаша на 1 л + крышка
- 1 Нож с 2 лезвиями
- 1 Диск для взбивания
- 1 Диск для эмульгирования





Наиболее производительные

- Надежный и компактный
- Повышение производительности : оптимизация времени микширования благодаря ти-металлическому лезвию
- Колокол из нержавеющей стали и съемная ножка для максимальной гигиены
- Многочисленные аксессуары

Соответствует стандартам



Фиксированные ножи

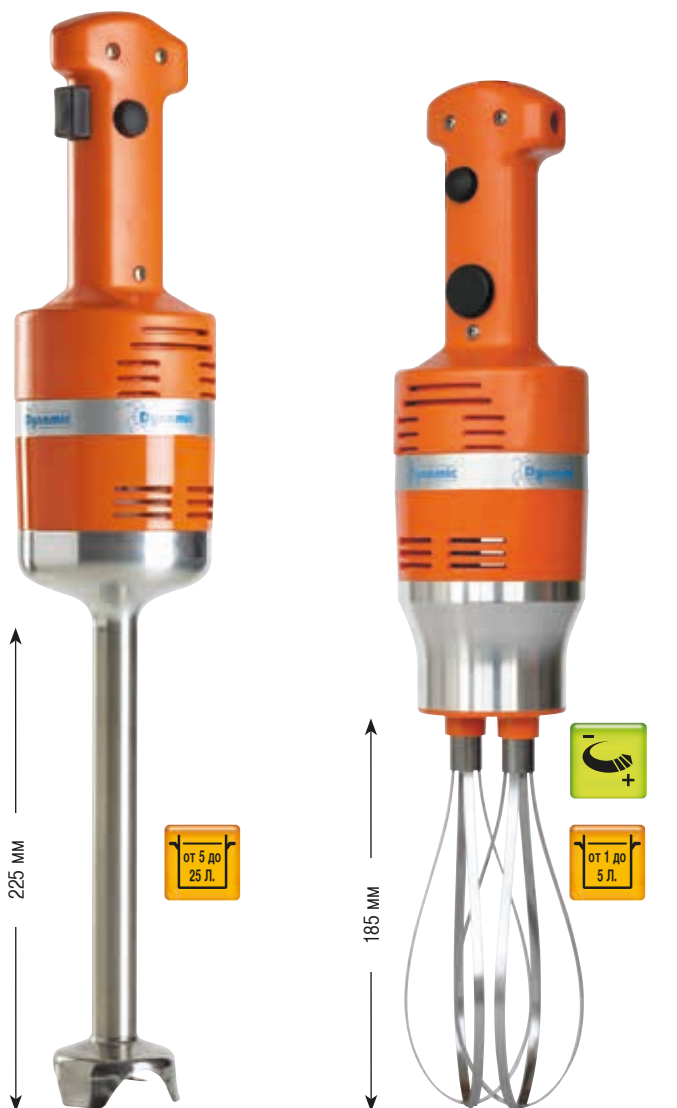
270 Вт.

от 1 до 25 Л.



Для вашей безопасности

Настенное крепление
Арт. 089959



| Наименование | стандартный JUNIOR миксер | моноблочный стандартный венчик JUNIOR |
|-------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| Арт. | MX020 | FT005 |
| Нож | 2 лезвия | - |
| Общая длина | 505 мм | 505 мм |
| Длина насадки | 225 мм | 185 мм |
| Диаметр | 94 мм | 94 мм |
| Вес – Упакованный | 1,7 Кг / 2 Кг | 1,4 Кг / 1,7 Кг |
| Мощность | 270 Вт. | 270 Вт. |
| Скорость | от 0 до 12 000 об./мин. | от 0 до 2000 об./мин. |

Профессиональная серия JUNIOR

Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



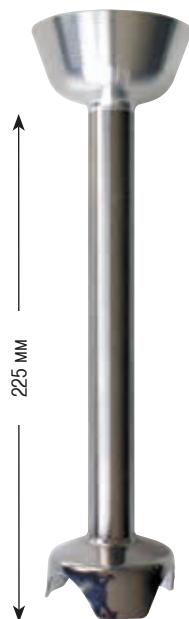
Венчик



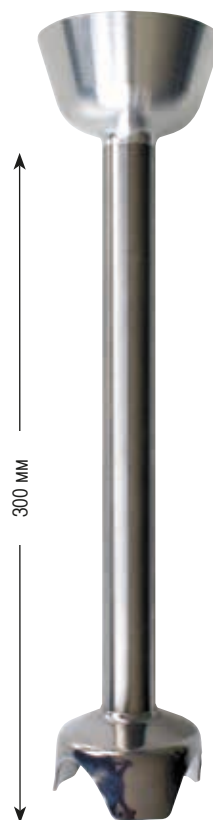
Пресс-пюре



нож



225 мм



300 мм



225 мм

| | Моторный блок JUNIOR | Ножка миксера JUNIOR | Ножка миксера JUNIOR XL | Ножка Блендер |
|------|----------------------|----------------------|-------------------------|---------------|
| Арт. | AC100 | AC101 | AC105 | AC066 |

Упаковка



Junior Pl.us Арт. MX021.V

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)



Junior Pl.us XL. Арт. MX024

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 2 лезвия)



Съёмный венчик для лучшей чистки прибора.



185 мм



200 мм

ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC



• 2500 об./мин.
• Перевернутые лезвия



| Венчик | Пресс-пюре JUNIOR | Измель- чительная чаша 0,8 л |
|--------|-------------------|------------------------------|
| AC102 | AC103 | AC104 |
| - | - | - |



Junior Combi

Арт. МХ022

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)
1 Венчик 185 мм



Junior Блендер

Арт. МХ110

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера Блендер 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)

Профессиональная серия SENIOR

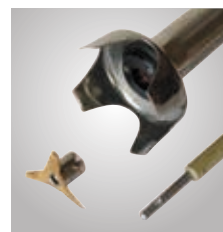


Наиболее производимые



- Кнопка безопасности для включения прибора
- Прочный и мощный
- Усиленное уплотнение и специальное антиокислительное покрытие осей
- Многочисленные аксессуары

Соответствует стандартам



Фиксированные ножки

350 Вт.

от 20 до
40 Л.



Для вашей безопасности

Настенное крепление
Арт. 089959



| Наименование | стандартный РМХ 98 |
|-------------------|--------------------|
| Арт. | МХ007 |
| Нож | 2 лезвия |
| Общая длина | 600 мм |
| Длина насадки | 300 мм |
| Диаметр | 97 мм |
| Вес – Упакованный | 2,4 Кг / 2,9 Кг |
| Мощность | 350 Вт. |
| Скорость | 9500 об./мин. |

Профессиональная серия SENIOR

Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



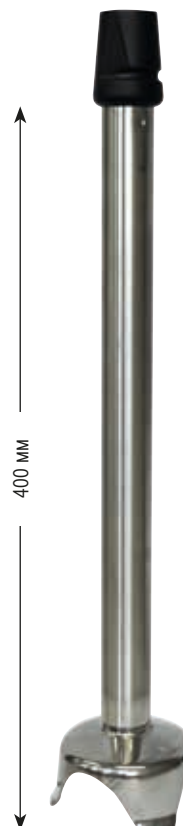
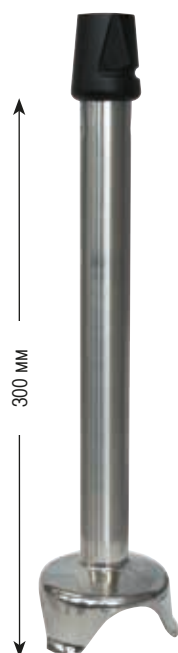
Венчик



Пресс-пюре



нож



| | Моторный блок BM 250 | Ножка M250 300 мм | Ножка M250 XL 400 мм | |
|------|----------------------|-------------------|----------------------|--|
| Арт. | AC005 | AC006 | AC016 | |

Упаковка



PMDH 250

Арт. MX006

Состав:
1 Моторный блок 350 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 3 лезвия)



PMDH 250 XL

Арт. MX016

Состав:
1 Моторный блок 350 Вт.
1 Ножка миксера 400 мм
(Нож standard 3 лезвия)



PMF 250 Combi

Арт. MF003

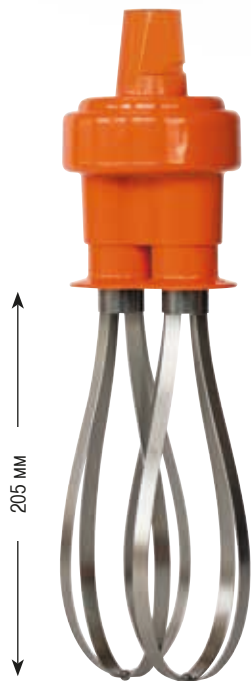
Состав:
1 Моторный блок 350 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 Венчик 205 мм



Съемный венчик для лучшей чистки прибора.



Сетка и винт съемные из нержавеющей стали



205 мм



420 мм

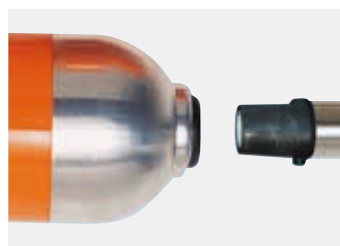
ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC



| Венчик F250 | Насадка для приготовления овощных пюре | Комплект чаши для резака из нержавеющей стали |
|-------------|--|---|
| AC007 | AC004 | AC055 |



- Лёгкий уход: разбирается без дополнительных инструментов.
- Усиленное уплотнение и специальное покрытие вала предотвращают от окисления.



Автоматическое выравнивание между двигателем и насадкой. Достаточно 1/4 оборота.

Для вашей безопасности
Настенное крепление
Арт. 0880.1

Профессиональная серия MASTER



Наиболее производимые



- Ультра поливалентны : широкий спектр дополнительных аксессуаров
- Удобство в использовании, эргономичная форма
- Регулируемая скорость

Соответствует
стандартам



Фиксированные ножи

500 Вт.

от 40 до
100 Л.

НОВИНКИ



MASTER

| Наименование | Master MX 91 | Master MX 91 ХЛ. | Master MX 2000 | Master FT 97 |
|-------------------|-----------------|------------------|--------------------------|------------------------|
| Арт. | MX005 | MX045 | MX004 | FT001 |
| Нож | 3 лезвия | 3 лезвия | 3 лезвия | - |
| Общая длина | 715 мм | 800 мм | 720 мм | 650 мм |
| Длина насадки | 410 мм | 500 мм | 410 мм | 245 мм |
| Диаметр | 110 мм | 110 мм | 122 мм | 110 мм |
| Вес – Упакованный | 3,4 Кг / 3,8 Кг | 3,6 Кг / 4 Кг | 3,5 Кг / 4,1 Кг | 3,3 Кг / 3,7 Кг |
| Мощность | 500 Вт. | 500 Вт. | 500 Вт. | 500 Вт. |
| Скорость | 9500 об./мин. | 9500 об./мин. | от 3000 до 9500 об./мин. | от 300 до 900 об./мин. |



Комплект Dynacutter



| Наименование | Комплект Dynacutter |
|---------------------------|--------------------------|
| Арт. | MF010 |
| Нож | Стандартный или Зубчатый |
| моторный блок VM 2000 | 500 Вт. |
| чашу из нержавеющей стали | 5 л. |
| Вес – Упакованный | 5,0 Кг / 6,0 Кг |
| Скорость | от 3000 до 9500 об./мин. |



| Ножи по выбору | | |
|----------------|-----------------|---|
| Арт. | Наименование | - |
| 9072 | Стандартный нож | - |
| AC056 | Зубчатый нож | - |



Ножка и колокол полностью съемные :

Для легкого ухода и превосходной гигиены.

Ножка полностью из нержавеющей стали обеспечивает долгий срок службы.

Можно мыть в посудомоечной машине. Это эксклюзивное устройство Dynamic соответствует нормам HACCP.

Арт. AC002.H

CleanUP System



Система эксклюзивная и запатентована Dynamic соответствует нормам HACCP

ножки блендера



ножка блендера, идеальна для эмульгирования

VIDEO

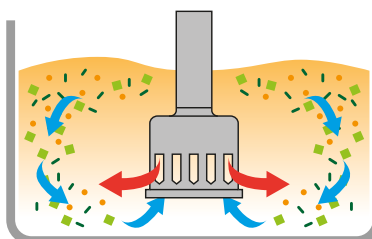


Ножка блендера буквально распыляет волокна лука-порей!



Работа

• Ингредиенты всасываются снизу, нарезаются и измельчаются с помощью молотка, затем выбрасываются на высокой скорости через клапаны колокола



Профессиональная серия MASTER

Аксессуары

(доступны по отдельности)

"УВЕЛИЧТЕ ВОЗМОЖНОСТИ"
"ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!"

До 9 приборов на один моторный блок



Миксер



Блендер



Венчик



Венчик



Пресс-пюре



нож



| | Моторный блок VM 2000 | Ножка M 90 | Ножка M 90H съемный | Ножка M500 | «ножка» Блендер | Венчик F 90 |
|------|-----------------------|------------|---------------------|------------|-----------------|-------------|
| Арт. | AC001 | AC002 | AC002.H | AC500 | AC070 | AC003 |
| - | - | - | - | - | - | - |

Упаковка



MDH 2000 Plus

Арт. MX003

Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера 410 мм
(Нож standard 3 лезвия)



Master Блендер

Арт. MX120

Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера Блендер 410 мм



ножка блендера,
идеальна для
эмульгирования



MF 2000 Combi

Арт. MF002

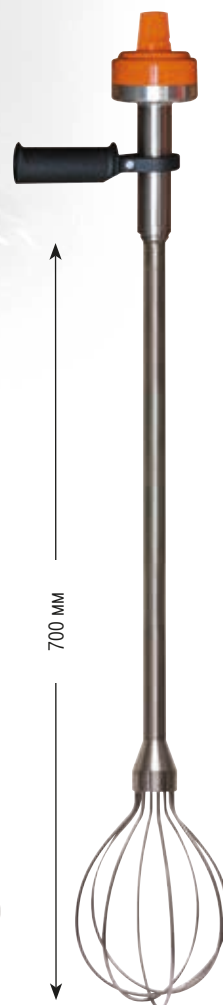
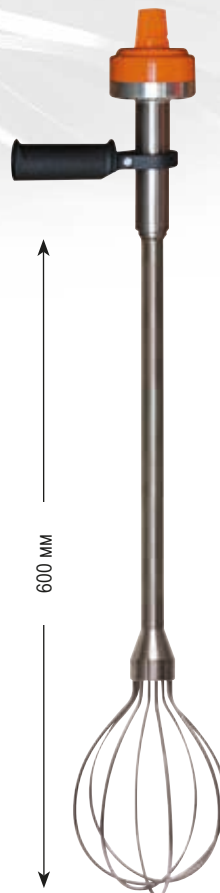
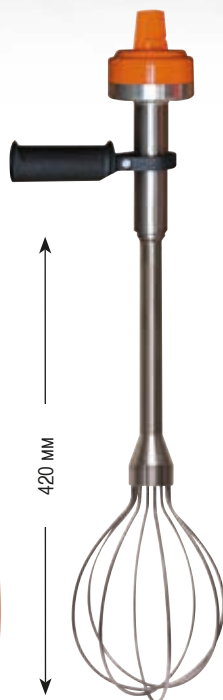
Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера 410 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 Венчик 245 мм



Решетка и винт
съемные из
нержавеющей стали



**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**



| | | | | |
|-----------------------|--|--------------|--------------|--------------|
| Ножка пресс-пюре AP90 | омплект чаши для резака из нержавеющей | Венчик FM 92 | Венчик FM 90 | Венчик FM 91 |
| AC004 | AC055 | AC202 | AC200 | AC201 |
| - | - | - | - | - |



MFAP 2000

Арт. MF001

Состав:

- 1 Моторный блок 500 Вт.
- 1 Ножка миксера 410 мм (Нож standard 3 лезвия)
- 1 Венчик 245 мм
- 1 Ножка миксера Пресс-пюре 420 мм



для вашего удобства :
Крепежный крючок



Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаря этому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.

| Крепежный крючок pour Mixeur | | |
|------------------------------|------------------|---|
| Арт. опция | Наименование | - |
| SM020 | Крепежный крючок | - |

Профессиональная серия SMX & PP



Наиболее производимые



- Пресс-пюре : оптимальное качество микширования
- Мощный, все более эффективный двигатель
- Прост в обращении благодаря подставке

Соответствует
стандартам



-Фиксированные ножки / Съёмные ножки

850 Вт.

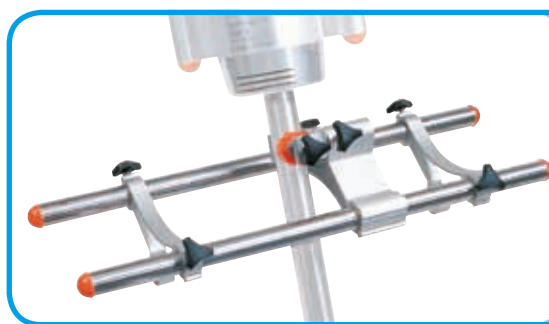
от 75 до
300 Л.



НОВИНКИ



| Наименование | SMX 600 E | SMX 700 E | SMX 800 E |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Арт. | MX002 | MX040 | MX001 |
| Нож | 3 лезвия | 3 лезвия | 3 лезвия |
| Общая длина | 800 мм | 870 мм | 960 мм |
| Длина насадки | 530 мм | 600 мм | 680 мм |
| Диаметр | 125 мм | 125 мм | 125 мм |
| Мощность | 850 Вт. | 925 Вт. | 1000 Вт. |
| Скорость | 9500 об./мин. | 9500 об./мин. | 9500 об./мин. |
| Вес – Упакованный | 6,1 Кг / 7,7 Кг | 6,5 Кг / 8,0 Кг | 6,7 Кг / 8,2 Кг |



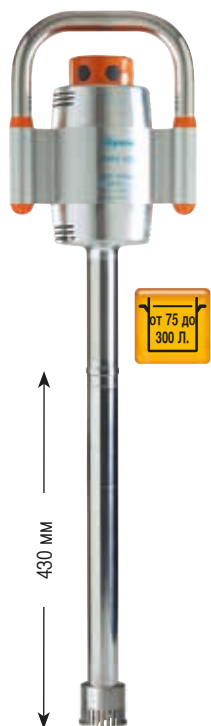
Для вашей безопасности и удобства :
держатель миксера для устройств SMX
См. следующую страницу

Профессиональная серия SMX & PP

Аксессуары



Новая ножка блендера, идеальна для эмульгирования



SMX Блендер

| | |
|-------------------|-----------------|
| Арт. | MX125 |
| Общая длина | 860 мм |
| Диаметр прибора | 125 мм |
| Длина насадки | 580 мм |
| Мощность | 1000 Вт. |
| Скорость | 9500 об./мин. |
| Вес – Упакованный | 6,7 Кг / 8,2 Кг |
| - | - |

SMX Блендер 1000 Вт.

| | |
|------|-------|
| Арт. | AC052 |
| - | - |

«ножка» Блендер для SMX 800E

| | |
|------|-------|
| Арт. | AC072 |
| - | - |

Крепление для котла/кастрюли

Для вашей безопасности и удобства :
держатель миксера для устройств SMX

Крепежный крючок для миксера

| | | |
|-------|------------------|---|
| Арт. | Наименование | - |
| SM020 | Крепежный крючок | - |

| Наименование | Арт. | - |
|---|-------|---|
| 07- SM 4- 400 мм* - 1,9 Кг | SM001 | - |
| 07- SM 6 - 600 мм* - 2,3 Кг | SM002 | - |
| 07- SM 8 - 800 мм* - 2,6 Кг | SM003 | - |
| 07- SM 10 - 1 000 мм* - 2,8 Кг | SM004 | - |
| 07- SM 12 - 1 200 мм* - 3,2 Кг | SM005 | - |
| 08- SA - Максимально допустимое раскрытие 55 мм* - 0,7 Кг | SM006 | - |

*Диаметр котла/кастрюли макс.

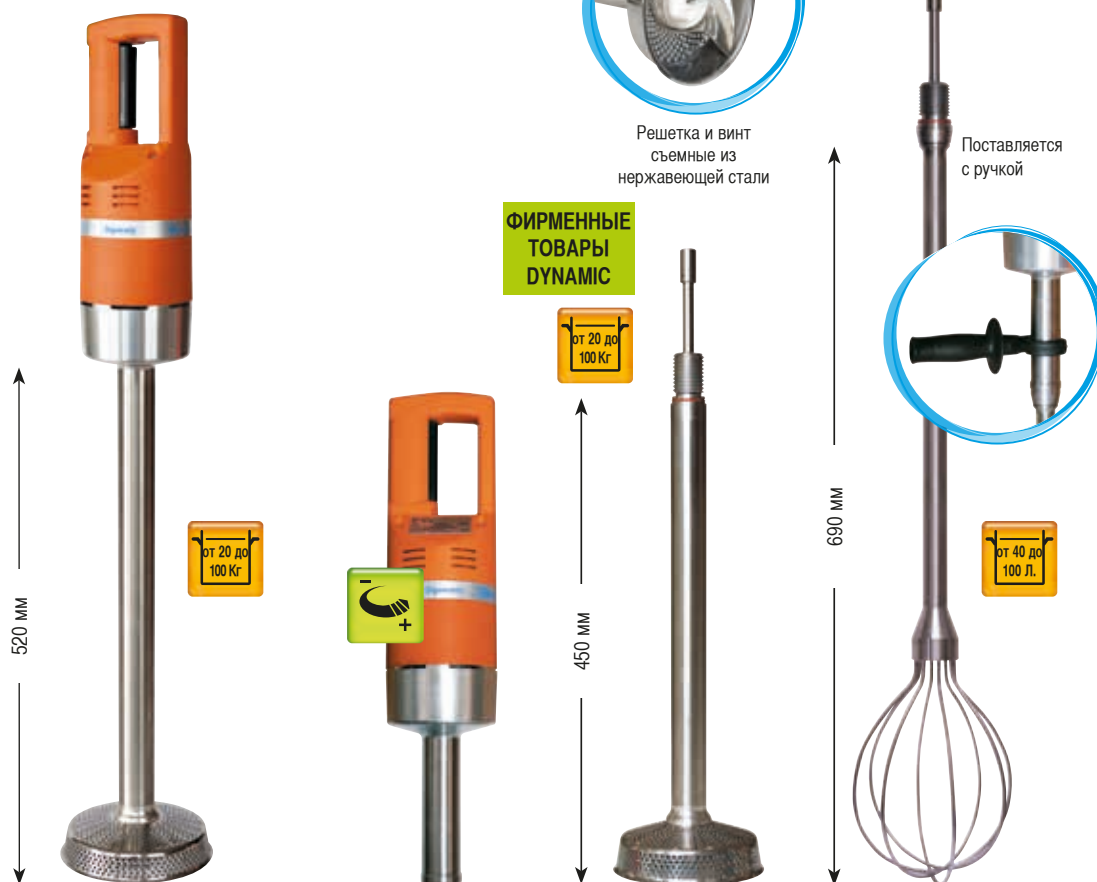


Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаря этому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.



Пресс-пюре

650 Вт.



моноблочный прибор для приготовления пюре PP 97

| Моторный блок BM 97 | Прибор для приготовления пюре AP 97 | Венчик FM 97 |
|---------------------|-------------------------------------|--------------|
| AC221 | AC220 | AC208 |
| - | 450 мм | 690 мм |
| - | - | - |

| | |
|-------------------|-----------------|
| Арт. | PP001 |
| Общая длина | 870 мм |
| Диаметр прибора | - |
| Длина насадки | 520 мм |
| Мощность | 650 Вт. |
| Скорость | 500 об./мин. |
| Вес – Упакованный | 4,9 Кг / 5,9 Кг |
| - | - |

Упаковка



PP97 PLUS Арт. PP02

Состав:
1 Моторный блок 650 Вт.
1 Ножка миксера Пресс-пюре 450 мм



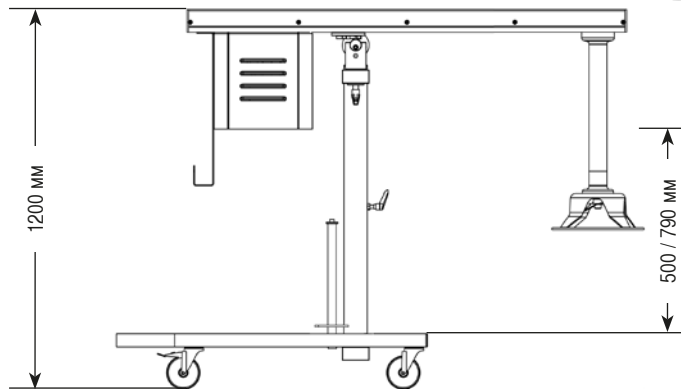
Профессиональная серия GIGAMIX

Стандартная, съемная или низкая версия

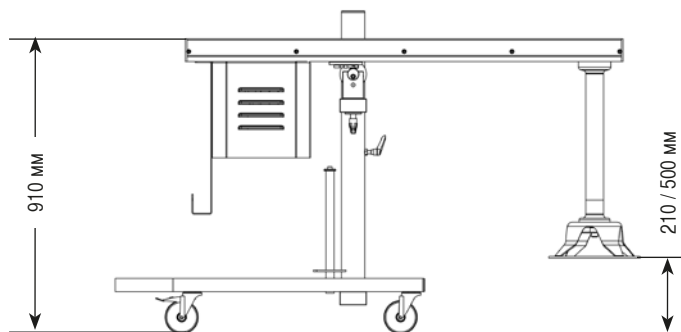
Профессиональный миксер для очень больших количеств



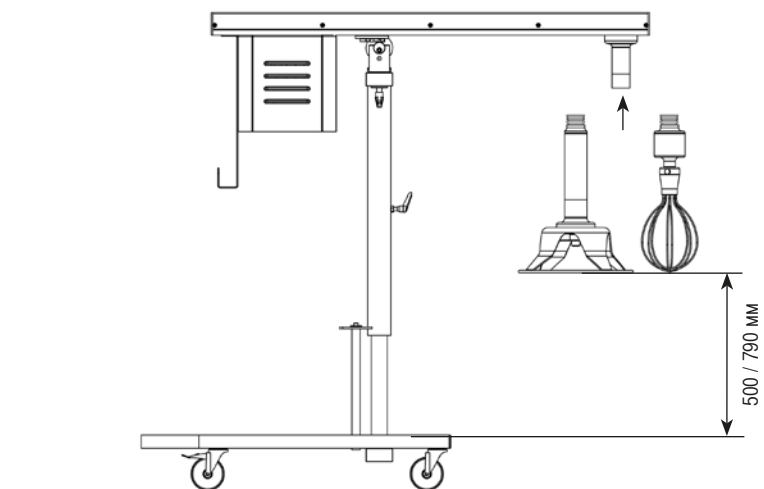
Стандартная версия



Низкая версия



Съемная версия



Наиболее производимые

- Его конструкция из нержавеющей стали обеспечивает длительный срок службы
- Интенсивное использование
- Занимает минимальное пространство

Соответствует стандартам



Устройство полностью из нержавеющей стали



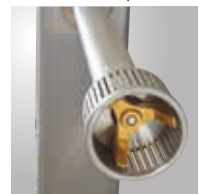
Аксессуар колокол



Аксессуар венчик



Аксессуар Блендер



Профессиональный турбо-измельчитель



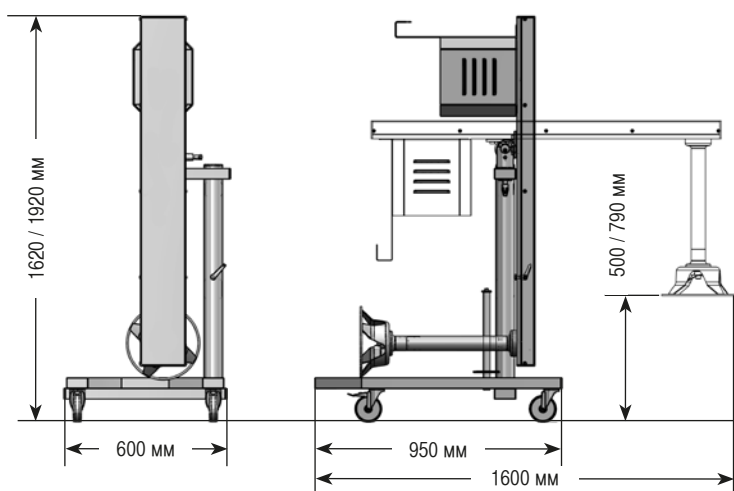
2,2 кВт.

от 100 до 300 л.

| Наименование | GiGAMiX стандартная | GiGAMiX низкая | GiGAMiX съемная | Упаковка Блендер | Аксессуар колокол | Аксессуар венчик | Аксессуар Блендер |
|--------------|---------------------|----------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Арт. | ТВ001 | ТВ005 | ТВ008 | ТВ020 | 9351 | ТВ003 | ТВ004 |
| - | - | - | - | - | - | - | - |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

| | | | | | | | |
|---------------------------|------------------------------|---|---|---|--------|--------|--------|
| Длина рабочей поверхности | - | - | - | - | 560 мм | 870 мм | 520 мм |
| Длина трубки | 570 мм | | | | | | |
| Диаметр колпака | 270 мм | | | | | | |
| Скорость | 4000 об./мин. | | | | | | |
| Напряжение | 230/400 В, трехфазный, 50 Гц | | | | | | |
| Мощность | 2,2 кВт. | | | | | | |



НОВИНКИ Дюза насос

Благодаря своему инновационному механизму, насос DYNAMIC идеально подходит для ноги блендера GiGAMiX и позволяет быстро перегрузить подготовленный продукт в упаковочную тару.

Наиболее производимые

- Минимальные инвестиции: для загрузки продукта используется один простой аксессуар.
- Удобство в работе: насос способствует профилактике заболеваний ОДА (опорно-двигательного аппарата).

| Наименование | Дюза НАСОС |
|--------------|------------|
| Арт. | ТВ030 |
| - | - |

Сливают ваши кастрюли за несколько минут



ЦЕНТРИФУГИ ДЛЯ СУШКИ САЛАТА



Наиболее производимые



- Интенсивное использование
- E20SC: герметичная крышка
- Герметично закрывается

Соответствует стандартам



Центрифуги для сушки салата

200 Вт.*

от 10 до
20 Л.

Антибактериальное
средство в составе
пластика



| Наименование | ручная центрифуга для сушки салата E10 | ручная центрифуга для сушки салата E20 | ручная центрифуга для сушки салата E004 Герметичная крышка | *электрическая центрифуга для сушки салата EM 98 N |
|-------------------|--|--|--|--|
| Арт. | E001 | E002 | E004 | E003 |
| Диаметр | 330 мм | 430 мм | 430 мм | 430 мм |
| Общая высота | 420 мм | 500 мм | 500 мм | 630 мм |
| Мощность | - | - | - | 200 Вт. |
| Скорость | - | - | - | 500 об./мин. |
| Вес – Упакованный | 2,4 / 3,0 Кг | 3,6 / 4,8 Кг | 3,6 / 4,8 Кг | 8,3 / 10,0 Кг |
| | Вы можете сушить 2 – 3 головки слата | Вы можете сушить 3 – 5 головки слата | Вы можете сушить 3 – 5 головки слата | Вы можете сушить 3 – 5 головки слата |

| Ref. | Наименование | - |
|--------|--------------------------------|---|
| AC019 | подставка для E20 & E004 | - |
| 2815.1 | комплект шестерней (E10 - E20) | - |
| 2815.2 | комплект шестерней (E004) | - |



Основание с вакуумными присосками для большей устойчивости





Наиболее производимые

- Точность и качество резки
- Легкий уход
- Легко переносится

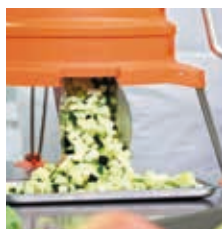
Соответствует стандартам



DYNACOUBE



DYNACUBE



Dynacube

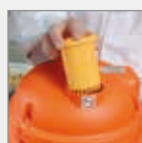
От 30 до
50 Кг/ч



| Наименование в мм | Дупасубе + сетка 7x7 + пестик | Дупасубе + сетка 8,5x8,5 + пестик | Дупасубе + сетка 10x10 + пестик | Дупасубе + сетка 14x14 + пестик | Дупасубе + сетка 17x17 + пестик |
|-------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Арт. | СЛ.005 | СЛ.003 | СЛ.006 | СЛ.008 | СЛ.009 |
| Диаметр | 400 мм | | | | |
| Общая высота | 330 мм | | | | |
| Вес – Упакованный | 3,1 / 4,4 Кг | | | | |
| | | | | | |



| Наименование в мм | Сетка 7x7 + пестик | Сетка 8,5x8,5 + пестик | Сетка 10x10 + пестик | Сетка 14x14 + пестик | Сетка 17x17 + пестик |
|-------------------|--------------------|------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Арт. | АС060 | АС061 | АС062 | АС063 | АС064 |
| | | | | | |



Вы кладете продукт в воронку и поворачиваете рукоятку. Лёгкого нажатия на пестик достаточно чтобы вы получили хорошо нарезанные продукты.



Приборы очень просты в использовании: Дупасубе: Диски очень легко менять. Вы просто приподнимаете чёрную пипочку и вставляете диск сбоку прибора ножами вверх.



Простая и быстрая чистка приборов, дисков или сеток и ножа.



Дупасубе оснащен системой фиксации в виде присосок.

Дунасoure

30 до
50 Кг/ч



| Наименование | Дунасoure без диска на выбор | Дунасoure + 2 диска на выбор |
|-------------------|------------------------------|------------------------------|
| Арт. | СЛ.001 | СЛ.002 |
| Диаметр | 370 мм | 370 мм |
| Общая высота | 260 мм | 260 мм |
| Диск для резки | | толщина 3 мм |
| Диск для тёрки | | диаметр отверстий Ø 3 мм |
| Вес – Упакованный | 2,1 / 2,8 Кг | 2,1 / 2,8 Кг |
| - | - | - |

| Арт. | Диск для резки Поштучно | - |
|-------|---------------------------------|---|
| АС015 | Ø 220 мм / толщина резки 1,5 мм | - |
| АС012 | Ø 220 мм / толщина резки 2 мм | - |
| АС013 | Ø 220 мм / толщина резки 3мм | - |
| АС014 | Ø 220 мм / толщина резки 5 мм | - |

| Арт. | Диск для тёрки Поштучно | - |
|-------|-----------------------------------|---|
| АС020 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 2 мм | - |
| АС021 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 3 мм | - |
| АС022 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 4 мм | - |
| АС025 | Подставка для дисков - для 6 | - |



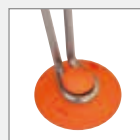
Вы кладете продукт в воронку и поворачиваете рукоятку.
Лёгкого нажатия на пестик достаточно чтобы вы получили хорошо нарезанные продукты.



Простая и быстрая чистка приборов, дисков или сеток и ножа.



Приборы очень просты в использовании:
Дунасoure: Диски очень легко менять. Вы просто приподнимаете чёрную пипочку и вставляете диск сбоку прибора ножами наверх.



Дунасoure оснащен системой фиксации в виде присосок.

Соковыжималка

Соковыжималка цитрусовых Dynajüicer



НОВИНКИ



| Наименование | Соковыжималка |
|--------------|---------------|
| Арт. | РА001 |
| Диаметр | Ø 220 мм |
| Общая высота | 330 мм |
| Мощность | 200 Вт. |
| Скорость | 1500 об./мин. |
| Вес | 3,7 Кг |
| - | - |

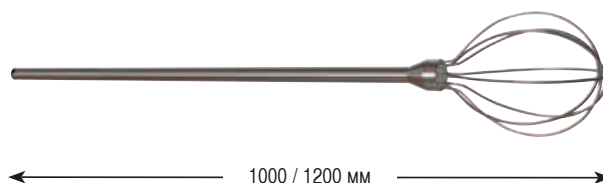
Поставляется с 2 носовыми конусами



FMA 91/FMA 90

Ручной венчик

| Наименование | Ручной венчик FMA 90 | Ручной венчик FMA 91 |
|--------------|----------------------|----------------------|
| Арт. | АС210 | АС211 |
| Длина | 1200 мм | 1000 мм |
| Ёмкость | от 20 до 200 Л. | от 20 до 200 Л. |
| Вес | 1,1 Кг | 1,1 Кг |
| - | - | - |



CF 2000



прибор для резки продуктов / сыр

| Наименование | прибор для резки продуктов / сыр |
|---------------------------|----------------------------------|
| Арт. | СЛ.004 |
| Общая длина | 940 мм |
| Общая высота | 560 мм |
| Доска | 450 x 290 мм |
| Расстояние между стойками | 320 мм |
| Высота до лезвия | 190 мм |
| Вес | 8,3 Кг |
| - | - |



ДРУГИЕ

Стойка для показа продукции

Для превосходной презентации приборов фирмы Dynamic (Для подробной информации свяжитесь с нами)



Упаковка

Имидж продукции Dynamic поддерживается упаковочным материалом. Упаковка является эффективным способом повышения узнаваемости бренда и идентификации продукта.



Мы выбираем лучшие материалы и сырьё для наших высококачественных продуктов...



Каждый мотор конструируется по требованиям отдельных моделей. Это гарантирует высокое качество и долгий срок .



Все запчасти собственного производства, это гарантирует высокое качество и быстрое снабжение запасными деталями.

Dynamic следит за охраной окружающей среды



Директива для утилизации отходов электрического и электронного происхождения) Динамик внедряет на французской территории, устройство по сбору и переработке электрического и электронного оборудования с законченным сроком службы, в соответствии с Указом Номер 2005-829 от 20 июля 2005 года. Это относится только, как это предусмотрено в указе, к оборудованию, поступившему на рынок после 13 августа 2005 года. Стоимость переработки оборудования с законченным сроком службы включена в продажную цену. Для получения дополнительной информации связывайтесь с компанией Динамик во Франции.



Динамик является членом SYNEG (Национальный синдикат по Оборудованию кухонь).



Все наши приборы которые производятся в нашем цехе, соответствуют действующим требованиям нормы CE и ETL. Эти очень определенные защитные требования и требования стандартизации гарантируют пользователю высококачественные продукты постоянного качества, которые подходят для ежедневного использования.

Все наши устройства имеют:

- Двойную изоляцию
- Соответствуют CE нормам
- Защитный выключатель
- Регулирование числа оборотов: Стандартно или опционально
- Кабель + штекер: 3 м длиной
- Мощность : 110-120 Вт или 220-240 Вт - 50-60 Гц

Руководство по выбору

Какая модель для каких целей?

«Мы признательны Фабрису Ожеро, шеф-повару Chateau de la Pigossière, и Давиду Саго («Les paniers de David») за их участие в фотосессии и предоставление рецептов».



Выберите наиболее подходящий инструмент с помощью нашего Руководства по выбору!

Объем приготавливаемой пищи, необходимая консистенция... на примере рецептов, разработанных совместно с двумя опытными поварами, вы сможете легко подобрать для себя миксер Dynamic.



◀ Fabrice Augereau,
шеф-повар chateau de La
Pigossière,
Pont-Saint-Martin (44),
ФРАНЦИЯ



◀ David Sagot,
"Les Paniers de David"
продажа местных, био- и
сезонных продуктов.
Lespaniersdedavid.com
Saint-Fiacre-sur-Maine (44)
ФРАНЦИЯ

Как правильно выбрать нож?



нож с 2 лезвиями:
для измельчения овощного супа, овощного пюре, приготовления кондитерских изделий, таких как крем



нож с 4 лезвиями:
для пюре и овощного супа-пюре, некоторых соусов, взбитого растительного масла



сбивальный диск:
для производства взбитых сливок



эмульсионный диск:
эмульсии из тонких трав, изделия на базе молодого сыра, приготовление кондитерских изделий из сливок.

Взбитые сливки

Рабочий объем : 50 cl
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основной состав :
Цельные жидкие сливки (50 cl.)

Приправа :
Мелкая соль (по вкусу)

- Вылить сливки в прозрачный измерительный стакан Dynamiс.
- Посолить.
- Взбить сливки с помощью сбивальной ноги Dynamiс.
- Проверить на вкус и отставить в сторону
- VPrifer л. Приправа et rServer



ИСПОЛЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Эмульсия из трав

Рабочий объем : 50 сл.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основной состав :
Итальянская петрушка (1 пучок)
Оливковое масло (50 cl)

- Вымыть и отрезать стебли петрушки. Нарезать петрушку с помощью куттера Dynamiс и отставить в сторону.
- В высокую емкость положить мелко нарезанную петрушку и добавить 25 ml масла. Взбить с помощью эмульсионного диска Dynamiс, постепенно добавляя остаток масла.
- Если вы хотите сделать эмульсию более зеленого цвета, воспользуйтесь ногой блендера.



ИСПОЛЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Соус из козьего сыра и тонких трав

Рабочий объем : для 4 человек
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основной состав :
Итальянская петрушка (1/2 пучка)
Резанец (1/2 пучка)
Свежий козий сыр (300 г)
Жидкие сливки (10 мл)
Соль, белый перец (по вкусу)

- Вымыть и отрезать стебли петрушки. Нарезать петрушку с помощью куттера Dynapic и отставить в сторону. Мелко порубить резанец и отставить в сторону
- В высокую емкость положить козий сыр, нарезанный кусками, сливки, добавить соль и перец.
- Взбить с помощью эмульсионного диска Dynapic, постепенно добавляя трава.
- Поставить в прохладное место.
- Использовать в качестве гарнира к супу или первого блюда.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Гаспачо

Рабочий объем : для 8 человек
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основной состав :
Спелые помидоры (800 г)
1 длинный огурец
1 красный перец
1 зеленый перец
Лук (100 г)
1 долька чеснока
2 лимона
Уксус 5 мл
Оливковое масло 1 мл
Вода 25 cl
Базилек (1/2 пучка)
Соль, черный перец, острый перец (по вкусу)

- Помыть овощи, огурец очистить от кожицы, очистить перец и огурец от семян.
- Поместить нарезанные кусочками овощи в высокую емкость. Обработать все ингредиенты ногой миксера Dynapic с 4 ножами до получения нежного однородной пюре.
- Добавить оливковое масло, уксус, лимонный сок и базилик, добавить соль и черный перец.
- Постепенно добавлять ледяную воду до получения требуемой консистенции супа.
- Хорошо перемешать и поставить в холодильник не менее чем на один час.
- Подавать в тарелке или стаканчике, украшенном листиками петрушки или базилика.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Суп из чечевицы и сливки с маком

Рабочий объем : 2 л.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :

Основной состав :
Чечевица (700 г)

АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ :

Сливочное масло (40 г)
Свиная грудинка (20 г)
Зеленый лук-порей (80 г)
Морковь (80 г)
Лук (80 г)

1 пучок душистых трав
2 дольки чеснока

ЗАМАЧИВАНИЕ:

Вода/куриный бульон (2 л)

ГАРНИР:

Жидкие сливки (100 ml)
Семена мака (по вкусу)

ПРИПРАВА:

Соль крупного помола (по вкусу)
Мелкая соль (по вкусу)

- Очистить и вымыть овощи.
- Нарезать лук-порей, морковь и лук.
- Разрезать грудинку на кусочки.
- Обжарить порезанные овощи в масле и добавить свиную грудинку с чечевицей, залить холодной водой.
- Довести до кипения, добавить пучок душистых трав и чеснок.
- Варить на медленном огне без крышки в течение 30 - 40 минут.
- Вылить сливки в чашу, добавить соль и черный перец. Взбить сливки с помощью миксера дупатис, оснащенного сбивальным диском. Отставить в прохладное место.
- Проверить готовность супа. Удалить пучок душистых трав. Измельчить суп с помощью ноги блендера дупатис. Проверить на соль и перец.
- Суп подавать в неглубокой тарелке, добавив немного сливок и посыпав семенами мака.

**ИСПОЛЬЗУЕМОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



Малиновый соус



Рабочий объем : 0,5 л.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :

Основной состав :
Замороженная малина (500 г)
Сахарная пудра (160 г)
Лимон (1/2 шт)

- Размороженную малину, сахар и лимон положить в чашу.
- Измельчить с помощью ноги блендера DupaTic до получения однородного соуса.

**ИСПОЛЬЗУЕМОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



Стаканчик грушевого конфитюра и лесные ягоды

Рабочий объем : 4 человека
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :

Основной состав :
Груши (600 г)
Лимон (1/2 шт)

Сироп
Вода (1,5 л)
Сахар (150 г)

Гарнир для украшения
4 свежие ягоды малины
Малиновый соус (8 cl)
4 листочка мяты

- Очистить груши от кожуры и семян, приправить лимонным соком. Порезать на крупные куски и отставить в сторону.
- В кастрюле довести до кипения воду с сахаром.
- Добавить куски груш и медленно варить в течение 20 минут. Проверить готовность груш кончиком ножа.
- Готовые груши поместить в нержавеющую чашу DupaTic. Измельчить груши ногой миксера DupaTic с 4 ножами (чтобы добиться большей однородности, воспользоваться ногой блендера).
- Выложить грушевый конфитюр в 4 стаканчика.
- Добавить малиновый соус и украсить малиной и листиком мяты.

**ИСПОЛЬЗУЕМОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



Суп из тыквы, соус из козьего сыра с обжаренным фундуком

Рабочий объем: 5 л
Скорость работы : 12 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ :

Основной состав :

Сливочное масло (40 г)

Лук-порей (300 г)

Тыква (3 кг)

Вода или светлый куриный бульон (4 л)

Соус из козьего сыра:

Козий сыр (150 г)

Сливки (80 г)

Украшение:

Обжаренный фундук (100 г)

Приправа :

Соль крупного помола (по вкусу)

Мелкая соль (по вкусу)

- Обжарить в масле мелко нарезанный лук-порей, добавить тыкву, нарезанную кусочками, слегка обжарить, залить водой, добавить соль и перец и поставить на огонь.
- Когда суп готов, измельчить с помощью блендера dupatis junior до получения однородного супа.
- Измельчить козий сыр и сливки с помощью эмульсионного диска. Добавить соль и перец, отставить в прохладное место.
- Обжарить фундук и измельчить куттером.
- Суп подается в неглубокой тарелке, добавить немного сырного соуса и посыпать обжаренным фундуком.

ИСПОЛЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Картофельное пюре с петрушкой

Рабочий объем : 6 Кг
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Картофель средней твердости (5 кг)
Цельное молоко (1 л)
Сливочное масло (160 г)
Гарнир:
Лук-шалот (500 г)
сливочное масло (50 г)
Чеснок (1/2 головки)
Итальянская петрушка (1 пучок)
Оливковое масло (по вкусу)
Приправа :
Соль грубого помола
Мелкая соль
Мускатный орех

- Очистить, помыть и нарезать картофель кусочками.
- Поместите картофель в кастрюлю, залить водой, приправить и варить в течение 25/30 минут. Проверить готовность картофеля кончиком ножа.
- Очистить лук-шалот и измельчить с помощью куттера.
- Поджарить нарезанный лук-шалот.
- Очистить чеснок и удалить росток. Помыть и отрезать стебли петрушки.
- С помощью куттера измельчить чеснок и петрушку, добавив немного оливкового масла. Положить чеснок и петрушку в лук-шалот и отставить в сторону.
- Картофель откинуть на дуршлаг. В кастрюлю налить 3/4 молока и положить сливочное масла. Добавить картофель и измельчить с помощью миксера Dynamic Master и ногой для пюре.
- Вылить остаток молока, проверить на соль и перец.
- Добавить соус из петрушки, хорошо перемешать.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ



Свиной фарш с соусом из петрушки

Рабочий объем : 500 г

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Свиное горло (400 г)
Свежая свиная грудинка (100 г)
Лук (80 г)
Сливочное масло (40 г)
Петрушка (1/4 пучка)
Белое вино (50 cl)

Приправа :
Мелкая соль (по вкусу)
Белый перец (по вкусу)

- Нарезать свиное горло и грудинку на кусочки и отставить в сторону.
- Очистить лук, нарезать с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону.
- Помыть и отрезать стебли петрушки, нарезать с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону.
- Поджарить на масле лук, добавить белое вино и готовить до испарения. Убрать и отставить в сторону.
- Порезать свинину с помощью куттера, добавить лук, петрушку, соль и перец.
- Несколько раз перемешать с помощью куттера до образования однородной массы.
- Убрать и отставить в сторону.



ИСПОЛЬЗУЕМОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ





Гаспачо



Шоколадный пудинг с малиновым соусом



Картофельное пюре с соусом из петрушки

Стаканчик грушевого конфитюра и лесные ягоды



Суп из чечевицы, сливки с маком

Пюре из сладкого картофеля



Суп из тыквы, соус из козьего сыра с обжаренным фундуком



Международная дистрибьюторская сеть

СИЛЬНАЯ МАРКА ОТ GROUPE NADIA GMBH
Eine starke Marke der Gruppe NADIA GMBH
Robert-Koch-Strasse 7 - 77694 Kehl
Тел: +49 (0)7851 886 45-0
Факс +49 (0)7851 886 45-32
электронная почта: info@dynamic-professional.de
www.dynamic-professional.de

ФИЛИАЛЫ ФИРМЫ DYNAMIC:

Северная Америка (США / Канада)

Тел: : +1-800-267-7794 - +1-514-956-0127
Факс : +1-877-668-6623 - +1-514-956-8983
электронная почта: info@dynamicmixers.com

• США:

1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919
web : dynamicmixersusa.com

• Канада: Montreal, Quebec

3227 Boul. pitfield
H4S-1H3
web : dynamicmixers.ca

Таити (Полинезия):

Тел. (689) 70 49 64



Общие условия продажи - (Применимы с 1 января 2016 года)

1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Кроме специального и письменного согласия, любой заказ автоматически означает, что клиент соглашается с данными условиями, невзирая на то что, обратное требование может содержаться в общих условиях покупки заказчика.

2 - ЗАКАЗЫ - КОТИРОВКА

Заказ становится окончательным только после письменного принятия (или принятия по молчанию) со стороны компании Dynamic (далее «Компания»).

В случае предоставления котировки, заказ становится окончательным только после возврата Компании ранее предоставленной котировки с отметкой о ее принятии. Возврат котировки может осуществляться по почте, факсу или любым другим способом передачи в течение восьми дней с момента ее получения. Любое изменение заказа или котировки должно быть согласовано между Компанией и клиентом в письменном виде.

3 - СРОК ДОСТАВКИ

Доставка осуществляется в зависимости от наличия товаров на складе и транспортных возможностей, в порядке поступления заказов и в соответствии с информацией, указанной Компанией в подтверждении получения заказа. Компания имеет право осуществлять доставку полностью или частично. Сроки носят ориентировочный характер и не являются обязательными для Компании, особенно в случае форс-мажорных обстоятельств или стихийного бедствия. Задержки в доставке не могут быть причиной к применению штрафных санкций или неустойки, удержания или отмены заказа. В любом случае, доставка клиенту осуществляется только при условии, если у клиента нет невыполненных обязательств перед Компанией.

4 - ДОСТАВКА

Цены не включают в себя налоги, указывается на условия франко-завод и включает в себя упаковку. Если иное не указано в заказе или в принятой котировке, за доставку взимается отдельная плата. Все расходы по экспресс-доставке должны полностью покрываться клиентом, который сделает соответствующий запрос. Товары становятся собственностью заказчика в момент отправки с завода Компании, в соответствии с параграфом о собственности, приведенным ниже. Следовательно, все транспортные, таможенные, страховые, складские операции оплачиваются и страхуются заказчиком. Клиент должен обеспечить соответствие отправки, проверить наличие повреждений, потерю или недостачу и, при наличии таковых, составить соответствующий акт и, в течение 72 часов, сообщить об этом заказным письмом с уведомлением о вручении соответствующим организациям и перевозчикам. Клиент также уведомит об этом Компанию.

5 - ВОЗВРАТ ЗАКАЗА

Любой возврат продукции должен быть сначала официально согласован между Компанией и клиентом. В случае согласования возврата, за обработку будет взиматься 10% от стоимости заказа. Специальные заказы возврату не подлежат. Стоимость упаковки, доставки и администрации:

18,05 евро за 1 устройство; бесплатно при 500 евро и более; 22,85 евро за доставку наложенным платежом.

6 - ГАРАНТИЯ

Компания должна предоставить оборудование в соответствии с договором. Она несет ответственность за дефекты соответствия, обнаруженные в момент доставки. Чтобы соответствовать условиям контракта, продукт должен:

- соответствовать обычному использованию подобного продукта и, в соответствующем случае, отвечать описанию, данному Компанией, а также обладать качествами, которые были продемонстрированы посредством образца или модели;
- демонстрировать качества, которые клиент имеет право ожидать от него, учитывая заявления, сделанные Компанией, включая рекламу;
- или демонстрировать определенные характеристики, которые были согласованы между сторонами;
- или соответствовать любым специальным требованиям заказчика, о которых было сообщено Компании и которые были приняты Компанией;

Электротехническое оборудование гарантируется на 1 год с момента покупки против производственных дефектов. Гарантия полностью покрывает детали и выполнение ремонта. Гарантия касается замены некачественных деталей, но не покрывает поломки, связанные с падением или ударами; повреждения, вызванные аномальной эксплуатацией; ошибки подключения к сети; а также несоблюдение условий работы, предусмотренных в инструкции по эксплуатации.

7 - ЦЕНА

Цены и сведения, приведенные в каталогах или других рекламных материалах Компании, являются обязательными только для Компании, которая оставляет за собой право вносить любые изменения габаритов, материалов или веса своего оборудования, представленного и описанного в них, без обязательства изменять ранее поставленные товары или товары, которые находятся на стадии подготовки заказа. Счет за товары выставляется с учетом цен, действующих в момент размещения заказа. Оплата производится в зарегистрированном офисе Компании. За исключением специальных случаев, заказы оплачиваются полностью в момент отправки товаров. В случае предварительной оплаты заказа клиенту предоставляется скидка в размере 0,5% за каждый месяц с общей суммы заказа без налога. Эта скидка также приводит к пропорциональному вычету с НДС. Любой другой метод оплаты подлежит предварительному согласованию. Если оплата не будет получена в срок, указанный в контракте, с 1 дня после этой даты будут автоматически и без каких-либо формальностей начисляться штрафные санкции в 3-кратном размере от официальной процентной ставки. Кроме того, автоматически и без формальностей будет взиматься разовая сумма возмещения расходов в размере

40 евро. Если затраты на возмещение расходов будут превышать разовую сумму возмещения, клиент будет обязан заплатить дополнительную сумму компенсации в соответствии с представленными документами. Компания может также приостановить любые дальнейшие поставки.

8 - СОХРАНЕНИЕ ПРАВА СОБСТВЕННОСТИ

Компания сохраняет за собой полное право собственности на товар до полной оплаты заказчиком. Тем не менее, ответственность за потерю, кражу или повреждение товара несет на себе клиент с момента передачи ему товара. Неуплата в срок может привести к искам на существующие на тот момент товары.

9 - ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ

Эскизы, модели, чертежи и котировки, а также любая техническая документация, предоставленная Компанией клиенту, являются исключительной интеллектуальной собственностью Компании: они не могут передаваться или осуществляться без письменного согласия последнего. Они должны быть возвращены по первому требованию Компании.

10 - ПРИМЕНЕНИЕ ДОГОВОРОВ

Никакие задержки, бездействие, гибкость со стороны Компании в осуществлении своих прав, вытекающих из данного договора, не будут рассматриваться как отказ Компании от этих прав.

11 - ЮРИСДИКЦИЯ

В случае спора Компания и клиент обязуются обратиться в арбитраж под председательством одного арбитра, выступающего в качестве мирового посредника, выбранного совместно сторонами, или, если это невозможно, назначенного по просьбе первой ходатайствующей стороны председателем арбитражного суда города Рош-сюр-Йон.

Стороны отказываются от апелляции или обжалования арбитражного решения, которое будет считаться окончательным, и обязуются соблюдать его без обращения в суд или экзекютуры.

Передан через:

Мы охотно сообщим Вам специализированного партнёра недалеко от вас.
Спрашивайте у нас.



Оригиналы

Dynamic FRANCE & EXPORT

RCS 416 450 435 La Roche sur Yon - S.A.S au capital de 216.780 €
518 rue 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

