

GAMME PROFESSIONNELLE

MASTER



NOUVELLE MOTORISATION



OFFREZ VOUS LES ORIGINAUX !
www.dynamicmixers.com



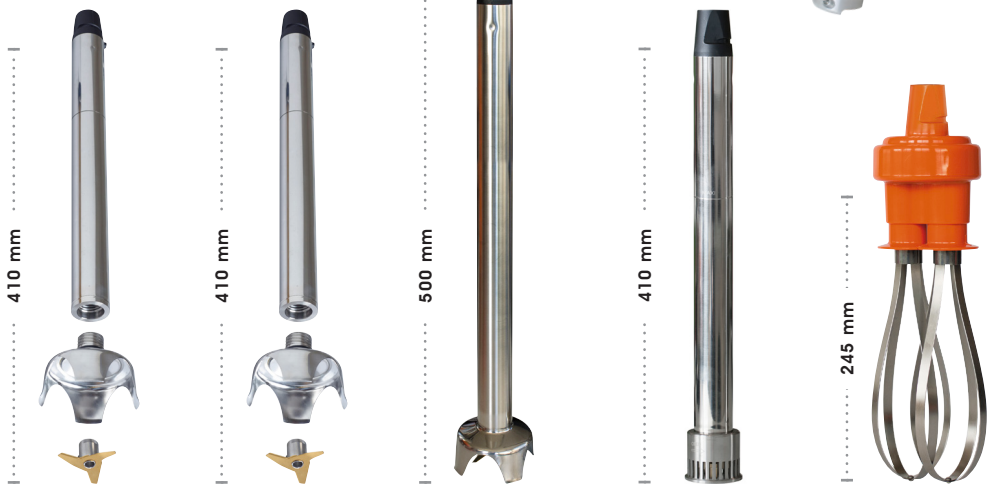
GAMME PROFESSIONNELLE

MASTER

PIEDS DÉMONTABLES

Découplez les utilisations !

Jusqu'à 9 accessoires pour un seul bloc moteur.



	M 410.H	M 410.HC	M 500	BLENDER MASTER	FOUET MASTER
Référence	AC002.H	AC002.HC	AC500	AC070	AC003
Vitesse	3 000 - 10 500 tr/min	3 000 - 10 500 tr/min	3 000 - 10 500 tr/min	3 000 - 10 500 tr/min	300 - 900 tr/min
Utilisation	Soupes, sauces, mayonnaises	Soupes, sauces, mayonnaises	Soupes, sauces, mayonnaises	Veloutés, soupes de poissons, glaces, textures modifiées	Pâtes, crèmes, mousseline

CROCHET DE MAINTIEN

Dites halte aux TMS !



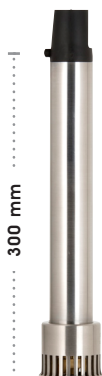
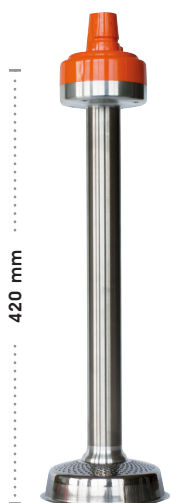
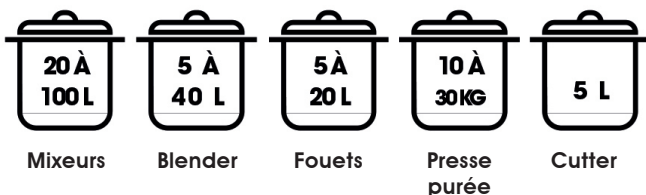
Maniabilité accrue de vos mixeurs grâce à ce crochet qui se place sur les rebords des marmites.



**NOUVELLE
MOTORISATION**



- Puissance et rendement améliorés (600 W) ;
- Vitesse augmentée (+10%) ;
- Variateur de vitesse de 3 000 à 10 500 tr/min. ;
- Nouvelle turbine : refroidissement amélioré.



PRESSE PURÉE MASTER	M300 CC MASTER	BLENDER CC MASTER	BOL CUTTER MASTER
AC004	AC260.HC	AC265	AC055
100 - 600 tr/min	3 000 - 10 500 tr/min	3 000 - 10 500 tr/min	400 - 1 500 tr/min
Purées, crèmes de légume, compotées	Soupes, sauces, mayonnaises	Veloutés, soupes de poissons, glaces, textures modifiées	Viandes hachées, pâtes brisées, pâtes à pain

FOCUS PIED M 410.HC

Nettoyez vos pieds de mixeur facilement grâce au système clean'up de Dynamic® !

Le système **CLEAN UP** de DYNAMIC est un procédé innovant qui permet de démonter intégralement et facilement le pied, la cloche et le couteau de votre mixeur grâce à un **simple clip** !



GAMME PROFESSIONNELLE

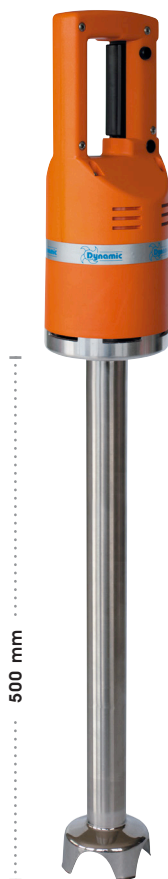
MASTER

PIEDS FIXES

NOUVELLE
MOTORISATION



- Puissance et rendement améliorés (600 W) ;
- Vitesse augmentée (+10%) ;
- Nouvelle turbine : refroidissement amélioré.



	MASTER MX 91-410	MASTER MX 91-500	MASTER MX 410	MASTER FOUET
Référence	MX005	MX045	MX004	FT001
Puissance	600 W	600 W	600 W	600 W
Vitesse	10 500 tr/min	10 500 tr/min	10 500 tr/min	300 à 900 tr/min
Utilisation	potages, sauces, mayonnaises	potages, sauces, mayonnaises	potages, sauces, mayonnaises	Pâtes, crèmes, mousselines, soufflés



DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE

Tel. 02 51 63 02 72 - Fax. 02 51 63 02 73

e-mail : contact@dynamicmixers.com - www.dynamicmixers.com

