

GAMA PROFESIONAL

ESCURREVERDURAS MANUALES Y ELECTRICOS



L'Originale



DYNAMIC

La referencia para las ensaladas, es DYNAMIC!



www.dynamicmixers.com





GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS, RECOMENDADO PARA 1 HASTA 5 ENSALADAS!

ANTIBACTERIANO INCORPORADO



E20 SC Manual



E5 SC Manual



E20 Manual



E10 Manual



EM98 Electric



200 W



CON TEMPORIZADOR (ciclo de 1 minuto)



ESCURREVERDURAS DYNAMIC, IMITADOS, PERO NUNCA IGUALADOS!

Inmediatamente reconocibles por su icónico color NARANJA y la etiqueta ORIGINAL.

Nuestra gama de escurreverduras está especialmente diseñada para uso profesional.

Nuestros aparatos son indispensables para la preparación y la buena conservación de ensaladas y verduras en grandes cantidades.

Fáciles de usar, pueden centrifugar rápidamente y efectivamente hasta 5 lechugas, sin dañarlas, respetando la fragilidad y frescura del producto.

Robustos y adaptados para un uso intensivo a diario, son indispensables tanto en grandes cocinas como

en restaurantes tradicionales o del menu del día, o en pizzerías, cervecerías o food trucks.

Todos nuestros aparatos son fabricados con un antibacteriano incorporado (cloruro de plata) conforme a las recomendaciones HACCP.

ESCURREVERDURA ELÉCTRICO: práctico y cómodo, un simple impulso y su temporizador/herramienta funciona solo por 1 minuto. Para pararlo antes del final del ciclo, un nuevo impulso es suficiente.



Las ventajas de los productos

- ✓ **HYGIENE** : Antibacteriano incorporado (cloruro de plata) conforme a las recomendaciones HACCP.
- ✓ **COMODIDAD** : Tapa hermética cerrada para evitar que entre el líquido (E5SC, E20SC).
- ✓ **RENDIMIENTO** : Uso intensivo.
- ✓ **ROBUSTEZ** : Engranaje con un pasador inox incorporado.

Healthy Food

« The healthy food, es elegir los alimentos para alto valor nutritivo y beneficioso para la salud día a día ».

DYNAMIC se compromete a tu lado por un alimento más saludable y seguro para todos. Diviértete mientras comes todo pero excluyendo la comida transformada tanto como sea posible demasiado saturada de azúcares, sal y grasas malas.

Ofrecer una cocina sabrosa y equilibrada en el diario, las escurreverduras serán tu mejor aliado!



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ESCURREVERDURAS E5 SC MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E007	275 mm	342 mm	-	-	1 a 2 ensaladas	1,6 kg	✓



ESCURREVERDURAS E10 MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E001	330 mm	420 mm	-	-	2 a 3 ensaladas	2,4 kg	-



ESCURREVERDURAS E20 MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E002	430 mm	500 mm	-	-	3 a 5 ensaladas	3,6 kg	-



ESCURREVERDURAS E20 SC MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E004	430 mm	500 mm	-	-	3 a 5 ensaladas	3,6 kg	✓



ESCURREVERDURAS EM98 ELÉCTRICA

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E003	430 mm	630 mm	200 W	500 rpm	3 a 5 ensaladas	8,3 kg	-
E003.T (con temporizador)	430 mm	630 mm	200 W	500 rpm	3 a 5 ensaladas	8,3 kg	-



DYNAMIC, LÍDER EN TRITURADORES Y ESCURREVERDURAS PROFESIONALES, SABER-HACER 100% FRANCÉS.

INNOVAR PARA MANTENERSE LÍDER

En la década de 1990, DYNAMIC diferenció sus productos e inventó un escurreverduras de gran capacidad: de 20L en 1992, luego de 10L en 1998.

Debido a su éxito, DYNAMIC diversifica su gama en 2020 con el modelo E5 SC 5L con tapa hermética.



DYNAMIC FRANCE

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

Tel. 02 51 63 02 72 / E-mail : export@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com

