

Gamme professionnelle

COUPE LÉGUMES



DYNACUBE

N°1 des coupe-légumes manuels dans le monde



www.dynamicmixers.com



Gamme professionnelle

DYNACUBE

30 à 50
KG/H

Réalisez très rapidement et en grandes quantités des tranches, bâtonnets ou cubes de fruits et de légumes !

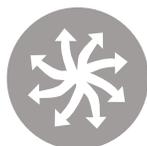
L'appareil de cuisine manuel parfait : simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et efficacement vos légumes.

Son système breveté de grilles en acier chirurgical inoxydable assure une coupe nette et régulière des légumes, des fruits et de certaines viandes froides. Idéal pour les légumes tendres.



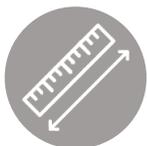
SÉCURITÉ

PAS DE CONTACT DIRECT
AVEC LES LAMES



POLYVALENCE

FLEXIBILITÉ DE
PRÉPARATION



FORMAT

6 TAILLES DE GRILLES
DISPONIBLES



RENDEMENT

PAS DE PERTE ET LA DÉCOUPE
DU PRODUIT EST CONSTANTE

Les + Produit

- ✓ **RAPIDITÉ** : Mise en place aisée.
- ✓ **PERFORMANCE** : Qualité et précision de coupe.
- ✓ **HYGIÈNE** : Facilité d'entretien.
- ✓ **CONFORT** : Facilement transportable.
- ✓ **POLYVALENCE** : Outils spécifiques permettant différentes coupes.
- ✓ **SÉCURITÉ** : Pas de contact direct avec les grilles.



Envie de gagner du temps en cuisine ?
Le Dynacube est la solution !



Les + de la Fraîche Découpe

➔ **FRAÎCHEUR, PRATICITÉ, GOÛT & QUALITÉ**

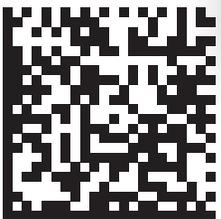
La Fraîche Découpe permet de manger équilibré, sans colorant, ni conservateur. Valorisez le bien-manger en proposant une offre alimentaire toujours plus attractive et qualitative !

Le Dynacube est l'appareil idéal pour décliner les fruits et légumes sous toutes leurs formes grâce à l'obtention d'une découpe de qualité et précise.



Quelques secondes suffisent pour changer de grille de coupe !

Pour en savoir plus, découvrez la vidéo !



Un large choix de grilles pour des cubes allant de 5,5 à 17 mm



ASTUCE

Retirez le couteau et réalisez des bâtonnets de légumes !

5,5 x 5,5 mm



7 x 7 mm



8,5 x 8,5 mm



10 x 10 mm



14 x 14 mm



17 x 17 mm



PAROLES DE PROS !

• Christophe G., *Traiteur*

J'utilise mon Dynacube depuis 6 ans. Au départ j'étais dubitatif, mais finalement c'est impressionnant. Je peux découper de nombreux aliments, même ceux auxquels je n'aurais pas pensé à cause de leur fragilité, des bananes ou des avocats par exemple. C'est un appareil très solide, indestructible pour une utilisation au quotidien !

• Alain F., *Chef étoilé*

J'ai un Dynacube depuis 4 ans. Il est idéal pour mes juliennes de légumes. Les cubes de pommes sont parfaits. Il est surprenant avec les tomates ! De plus, son démontage et son nettoyage, tellement simples et rapides, en font un appareil quasi indispensable.



DYNAMIC FRANCE

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

Tél. 02 51 63 02 72 / E-mail : contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com

