



■ NOUVEAU

Le super spécialiste français du mixer professionnel lance **un combiné Cutter / Coupe-légumes inédit.**

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®** !



DYNAMIC®, ENTREPRISE FRANÇAISE RECONNUE POUR SON EXPERTISE EN MATIÈRE DE PRÉPARATION DYNAMIQUE A LANCÉ UN CUTTER / COUPE-LÉGUMES TOTALEMENT INÉDIT QUI S'ANNONCE COMME UNE RÉELLE ALTERNATIVE AUX TRADITIONNELS APPAREILS DU MARCHÉ, À L'OCCASION DU SALON ITALIEN HOST MILAN – DU 18 AU 22 OCTOBRE ET FRANÇAIS SERBOTEL – NANTES – DU 20 AU 23 OCTOBRE.

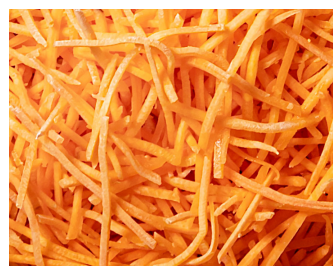
■ UNE CONCEPTION ET UNE FABRICATION FRANÇAISE

Il aura fallu 4 ans à la PME française implantée à Mortagne sur Sèvre (85) et à Vence (06), où se trouvent ses deux sites de production, pour mettre au point ce nouveau combiné cutter / coupe-légumes.

Avec sa forme et son design inédit, son socle aux formes douces et rondes de couleurs orange, il offre aux cuisines professionnelles une esthétique parfaite, idéale pour la préparation dans une cuisine ouverte. Son ergonomie a été longuement réfléchi en observant les habitudes des utilisateurs et sa polyvalence répond aux attentes du marché. Détails et astuces, certains brevetés, garantissent hygiène et sécurité aux opérateurs.



Made in France, l'appareil permet de réaliser de nombreuses coupes de fruits et légumes grâce à ses nombreux disques en inox. En version cutter, il hache, broie, émulsionne, pétrit en un clin d'œil grâce à différentes configurations « à la carte » !



UN MOTEUR MADE IN FRANCE

Dans son domaine, DYNAMIC est la seule PME française à fabriquer ses propres moteurs. Ce qui lui vaut d'ailleurs une reconnaissance «culinaire» mondiale puisque 80% de son chiffre d'affaires est réalisé à l'export !

■ UN APPAREIL INÉDIT ET BREVETÉ

Tous les éléments qui composent le nouveau combiné Cutter / Coupe-légumes de DYNAMIC s'installent et se démontent sans outils. Un système de démontage astucieux et breveté permet aux opérateurs de retirer en quelques secondes les éléments en contact avec les aliments pour les passer en lave-vaisselle.

Une poignée de transport intégrée dans le socle facilite le déplacement de l'appareil et permet de le ranger sans peine.

En version Coupe-légumes, **la poignée-poussoir ergonomique en inox** facilite les opérations et s'adapte aussi bien aux droitiers qu'aux gauchers. En version Cutter, un **système d'attaches rapides** offre une mise en place instantanée et intuitive du bol et du couvercle.

Le pupitre de commande se paramètre selon les besoins des cuisines et offre différents niveaux de vitesses pour s'adapter à toutes les recettes.



■ LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EN POINT DE MIRE

80% des matériaux utilisés pour concevoir ce Combiné Cutter / Coupe-légumes sont en inox et en aluminium, deux matériaux totalement recyclables. DYNAMIC a fait en sorte qu'il y ait le moins possible de plastique dans son appareil. Et lorsqu'il y en a il est bien entendu sans BPA (Bisphénol A) !

Par ailleurs, l'entreprise a toujours milité en faveur de la réparabilité de ses produits. Ainsi, comme pour l'ensemble de ses gammes, le Combiné Cutter / Coupe-légumes est facilement réparable, démontable et remontable. Et DYNAMIC garantit la disponibilité immédiate de ses pièces détachées.

Enfin, comme pour toutes les gammes DYNAMIC, le Combiné Cutter/Coupe-légumes bénéficie du dispositif de reprise et traitement des DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) conformément aux dispositions du décret N°2012/19/CE du 04 juillet 2012.

UN APPAREIL ÉCO-RESPONSABLE

- ✓ UN MAXIMUM DE COMPOSANTS INOX.
- ✓ DES DISQUES TOUT INOX POUR LE COUPE-LÉGUMES, UNE CUVE INOX POUR LE CUTTER.
- ✓ UN APPAREIL RÉPARABLE.
- ✓ TRÈS PEU DE PLASTIQUE (SANS BPA).
- ✓ UNE REPRISE ET UN TRAITEMENT VIA DISPOSITIF DEEE.



CONTACT



Philippe MANDIN-DIRAISON,
Directeur commercial

EMAIL : p.mandin@dynamicmixers.com



José DEMORAIS
Directeur des ventes, FRANCE

EMAIL : j.demorais@dynamicmixers.com

