



■ NOVEDAD

El gran especialista francés en batidoras profesionales lanza un **nuevo combinado corta-hortalizas/cutter inédito hasta la fecha.**

¡UNA NUEVA ALTERNATIVA PARA LAS PREPARACIONES **DYNAMIC**®!



■ DISEÑO Y FABRICACIÓN FRANCESES

Esta PYME francesa con sedes en Cholet (Maine y Loira) y Vence (Alpes-Marítimos), donde se encuentran sus dos sitios de producción, ha necesitado cuatro años para desarrollar este novedoso combinado corta-hortalizas/cutter.

Con una forma y diseño inéditos, su base de formas suaves y redondeadas en tonos naranja, proporciona a las cocinas profesionales una estética perfecta, ideal para preparaciones en cocina abierta. Su ergonomía ha sido cuidadosamente definida mediante la observación de los hábitos de los usuarios y su versatilidad responde a las expectativas del mercado. La higiene y la seguridad para los usuarios están garantizadas mediante detalles e innovaciones, algunas de ellas patentadas.

Fabricado en Francia, el aparato permite realizar numerosos tipos de corte en frutas y verduras gracias a sus discos de acero inoxidable. En su versión cutter, corta, pica, emulsiona o amasa en un abrir y cerrar de ojos, gracias a una serie de configuraciones «a la carta».



UN MOTOR MADE IN FRANCE

Dynamic es la única PYME francesa de su sector que fabrica sus propios motores. Este aspecto también merece un reconocimiento «culinario» mundial, puesto que el 80 % de su facturación se destina a la exportación.

■ UN DISPOSITIVO INÉDITO Y PATENTADO

Todos los elementos del nuevo combinado corta-hortalizas/cutter de Dynamic se instalan y se desmontan sin emplear herramientas. Un sistema de desmontaje inteligente y patentado permite al usuario retirar en apenas unos segundos los elementos en contacto con los alimentos y colocarlos en el lavavajillas.

Un asa de transporte integrada en la base facilita el movimiento del dispositivo y permite un cómodo almacenamiento.

En la versión corta-hortalizas, **el botón ergonómico de acero inoxidable** facilita las operaciones y se adapta a usuarios diestros y zurdos. En la versión cutter, **un sistema de liberación rápida** ofrece una colocación instantánea e intuitiva del cuenco y la tapa.

El panel de control se configura de acuerdo con las necesidades de la cocina y ofrece diferentes niveles de velocidad para adaptarse a cualquier receta.



■ EL DESARROLLO SOSTENIBLE EN EL PUNTO DE MIRA

El 80 % de los materiales utilizados para diseñar este combinado corta-hortalizas/cutter son de acero inoxidable y aluminio, dos materiales totalmente reciclables. Dynamic ha logrado reducir el plástico en su dispositivo hasta el mínimo posible. Y, por supuesto, el plástico presente no contiene BPA (bisfenol A).

Además, la empresa siempre ha abogado por la reparabilidad de sus productos. De este modo, al igual que para todas sus gamas, el combinado corta-hortalizas/cutter es fácil de reparar, desmontar y montar. Además, Dynamic garantiza la disponibilidad inmediata de piezas de repuesto.

Por último, al igual que el resto de gamas de Dynamic, el combinado corta-hortalizas/cutter responde a la recuperación y tratamiento de RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) de conformidad con la directiva N.º 2012/19/CE del 4 de julio de 2012.

UN DISPOSITIVO RESPONSABLE CON EL MEDIO AMBIENTE

- ✓ NÚMERO MÁXIMO DE COMPONENTES DE ACERO INOXIDABLE.
- ✓ DISCOS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE PARA EL CORTA-HORTALIZAS, TOLVA DE ACERO INOXIDABLE PARA EL CUTTER.
- ✓ UN DISPOSITIVO REPARABLE.
- ✓ MUY POCO PLÁSTICO (Y SIN BPA).
- ✓ RECUPERACIÓN Y TRATAMIENTO SEGÚN DIRECTIVA RAEE.



RESPONSABLE DEL PROYECTO



Philippe MANDIN-DIRAISON,
Director comercial

E-MAIL : p.mandin@dynamicmixers.com

