



DEPUIS 1964

✓ INOX & BLOC MOTEUR
MÉTALLIQUE.

COMBINÉ
CUTTER
COUPE-LÉGUMES

Inédit!

 FABRIQUÉ EN FRANCE

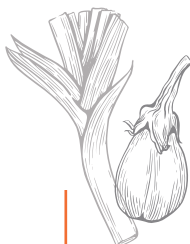
 UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC**® !

COUPE-LÉGUMES

FABRIQUÉ EN FRANCE

RÉFÉRENCES :

- **CL100** (1 vitesse) / **CL110** (2 vitesses),
- **CL121** (vitesse variable avec cadran à leds),
- **CL150** (vitesse variable avec affichage digital).



INOX &
BLOC MOTEUR
MÉTALLIQUE

COUPE-LÉGUMES 1100 W

- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- OU ✓ 1 vitesse de 320 tr/mn.
- OU ✓ 2 vitesses de 320 tr/mn & 640 tr/mn.
- ✓ Vitesse variable (5 niveaux de vitesses) de 320 à 720 tr/mn.
- ✓ Poignée et trémie en Inox.
- ✓ Monophasé livré sans disque.

CUTTER

RÉFÉRENCES :

- **CL200** (1 vitesse) / **CL212** (2 vitesses),
- **CL222** (vitesse variable avec cadran à leds),
- **CL250** (vitesse variable avec affichage digital).



CUTTER MELANGEUR 1100 W

- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- OU ✓ 1 vitesse de 1500 tr/mn.
- OU ✓ 2 vitesses de 1500 tr/mn et 3000 tr/mn.
- ✓ Vitesse variable (10 niveaux de vitesses) de 350 tr/mn à 3500 tr/mn.
- ✓ Cuve inox de 5.4 litres (volume total).
- ✓ 4.3 Litres (volume utile).
- ✓ Couteau lisse (en standard).



INOX &
BLOC MOTEUR
MÉTALLIQUE



COMBINÉ

RÉFÉRENCES :

- **CL322** (vitesse variable avec cadran à leds).
- **CL350** (vitesse variable avec affichage digital).



INOX &
BLOC MOTEUR
MÉTALLIQUE



COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES 1100 W

- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- ✓ Vitesse variable de 320 tr/mn à 720 tr/mn en coupe-légumes et de 350 tr/mn à 3500 tr/mn en cutter.



COUPE-LÉGUMES :

- ✓ Poignée et trémie en Inox.
- ✓ Livré sans disque.

CUTTER :

- ✓ Cuve inox de 5.4 litres (volume total) / 4.3 Litres (volume utile).
- ✓ Couteau lisse (en standard).

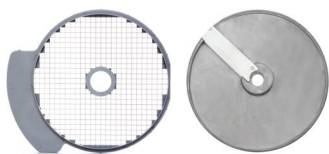
ACCESSOIRES

UN LARGE CHOIX DE DISQUES EN INOX

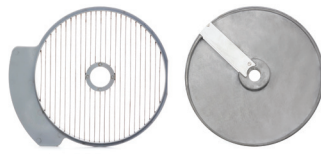


LES PLUS LARGES DISQUES DU MARCHÉ.

∅
225 mm



KIT MACÉDOINE



KIT FRITES



DISQUE À JULIENNE



DISQUE À RAPER



DISQUE À ÉMINCER

100% 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 » !



Les essentiels !

- MONTAGE ET DÉMONTAGE RAPIDE BREVETÉ SANS OUTIL POUR LE REMPLACEMENT DES ACCESSOIRES ET POUR LE NETTOYAGE.
- MOTEUR INCROYABLEMENT SILENCIEUX 50 DB ET SANS VIBRATIONS (RÉDUIT LE BRUIT DANS LA CUISINE).
- LAVAGE DE TOUS LES ACCESSOIRES POSSIBLE AU LAVE-VAISSELLE.
- FABRICATION ERGONOMIQUE ET INTUITIVE POUR UN GRAND CONFORT D'UTILISATION.
- GRANDE MANIABILITÉ ADAPTÉ POUR DROITIERS ET GAUCHERS.
- POIGNÉE INTÉGRÉE POUR LE TRANSPORT DE L'APPAREIL.
- PLACEMENT INSTANTANÉ ET INTUITIF DU RÉCEPTACLE ET DES ACCESSOIRES.
- FONCTIONS TIMER ET CHRONO DISPONIBLES.
- UN GAIN DE PRODUCTIVITÉ GRÂCE AUX DISQUES LES PLUS LARGES DU MARCHÉ - DIAMÈTRE 225 mm.

 FABRIQUÉ EN FRANCE



Philosophie développement durable !

- ✓ PRODUCTION 100% FRANÇAISE.
- ✓ LES DISQUES SONT EN ACIER INOXYDABLE.
- ✓ LE BLOC MOTEUR EST EN FONTE D'ALUMINIUM THERMOLAQUÉ.
- ✓ PLUS DE 90 % DES COMPOSANTS SONT RECYCLABLES.



DYNAMIC
518 rue Léo Baekeland BP57
85290 Mortagne sur Sèvre

TÉL. :
+33 (0)2 51 63 02 72

E-MAIL :
contact@dynamicmixers.com

www.dynamicmixers.com 

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !



INOX &
BLOC MOTEUR
MÉTALLIQUE