GAMME PROFESSIONNELLE

CUTTER, COUPE-LÉGUMES ET BLEND & MIX DE TABLE

3 en 1



Une nouvelle alternative pour vos préparations DYNAMIC© !

Made in France
Fabriqué en France

www.dynamicmixers.com

Dynamic®

- JUSQU'À 300 KG / HEURE ADAPTÉ
- JUSQU'À 400 COUVERTS PAR SERVICE

3 en 1

COMBINÉ 3-en-1

CUTTER, COUPE-LÉGUMES ET BLEND & MIX DE TABLE

HYGIÈNE PARFAITE
ACCESSOIRES LAVABLES AU LAVE-VAISSELLE
POIGNÉE EASY CLIP
MONTAGE ET DÉMONTAGE RAPIDES
MOTEUR PUISSANT ASYNCHRONE À USAGE INTENSIF



SYSTEME BREVETE SYSTEME

MODÈLE DÉPOSÉ
LIVRÉ SANS DISQUE



CAPACITÉ : 5.4 LITRES

	Désignation **COMBINÉ VITESSE VARIABLE** avec cadran LEDS	Désignation **COMBINÉ VITESSE VARIABLE ÉCRAN** affichage digital
Vitesse Coupe L. tr/min	320 à 720 Tr/mn	320 à 720 Tr/mn
Vitesse Cutter tr/min	350 à 3500 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn
Fonctions	Pulse & Reverse*	Pulse, Reverse*, Timer* et Chronomètre*
Puissance	1100 W	1100 W
Code Article	CL322	CL350

* cutter uniquement

INOX & BLOC MOTEUR MÉTALLIQUE

MODÈLE DÉPOSÉ
LIVRÉ SANS DISQUE



COUPE-LÉGUMES



	Désignation **COUPE LÉGUMES 1 VITESSE** avec cadran LEDS	Désignation **COUPE LÉGUMES 2 VITESSES** avec cadran LEDS	Désignation **COUPE LÉGUMES VITESSE VARIABLE** avec cadran LEDS	Désignation **COUPE LÉGUMES VITESSE VARIABLE ÉCRAN** affichage digital
Vitesse tr/min	320 Tr/mn	320 et 640 Tr/mn	320 à 720 Tr/mn	320 à 720 Tr/mn
Fonction	-		Pulse	Pulse
Vitesses	1 vitesse	2 vitesses	5 niveaux	5 niveaux
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL100	CL110	CL121	CL150

CONVERTIBLE EN CUTTER ET BLEND&MIX

Disques en **Inox** les plus larges du marché, diamètre 225 mm ! Lavables au lave-vaisselle.

LES ACCESSOIRES

Accessoires disponibles séparement.

Réalisez de nombreuses préparations grâce à une gamme complète de disques !



Lame haute précision et démontable pour réaffutage

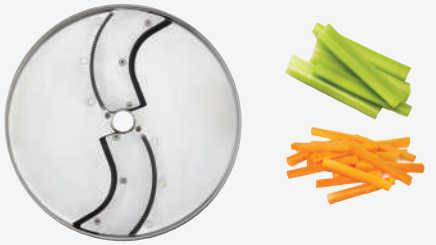
Disque à émincer

	Code Article
0,5 mm	CL1005
1,5 mm	CL1015
2,5 mm	CL1025
3 mm	CL1030
4 mm	CL1040
5 mm	CL1050
7 mm	CL1070
8 mm	CL1080
9 mm	CL1090
11 mm	CL1110
12 mm	CL1120
13 mm	CL1130



Disque à râper

	Code Article
2 mm	CL2002
3 mm	CL2003
5 mm	CL2005
9 mm	CL2009



Disque à Julienne

	Code Article
3X2 mm	CL3032
4X2 mm	CL3042
4X4 mm	CL3044
5X5 mm	CL3055
5X2 mm	CL3052
8X8 mm	CL3088
10X10 mm	CL3010

PACK COMPLET COUPE-LÉGUMES

Couvercle, poignée et bac



Code Article
CL9000

PACK COMPLET CUTTER

Cuve, couvercle et couteau lisse



Code Article
CL9001

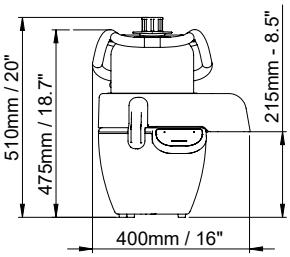
SUPPORT DE DISQUES

De table ou mural, modulaire

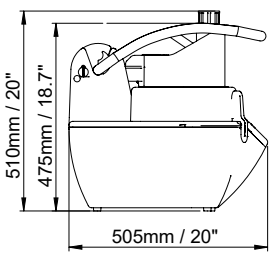


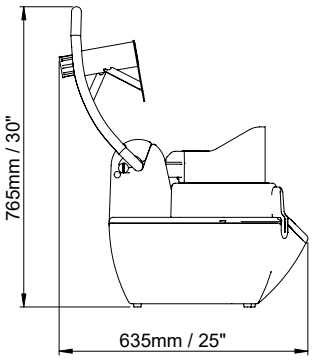
Code Article
CL7000

AVANT

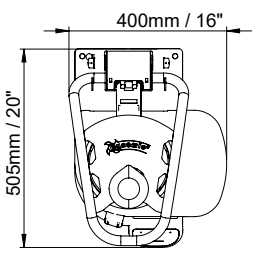


CÔTÉ





DESSUS



- 100 G À 4 KG
- POUR 20 À 100 COUVERTS PAR SERVICE

CUTTER DE TABLE POUR MÉLANGER

ÉMULSIONNER, MIXER ET HACHER EN QUELQUES SECONDES.

CAPACITÉ : 5.4 LITRES





Fonctions timer et chrono disponibles

	Désignation **CUTTER 1 VITESSE** avec cadran LEDS	Désignation **CUTTER 2 VITESSES** avec cadran LEDS	Désignation **CUTTER VITESSE VARIABLE** avec cadran LEDS	Désignation **CUTTER VITESSE VARIABLE ÉCRAN** affichage digital
Vitesse tr/min	1500 Tr/mn	1500 et 3000 Tr/mn	350à 3500 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn
Fonction	-	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse, Reverse, Timer et Chronomètre
Vitesses	1 vitesse	2 vitesses	10 niveaux	10 niveaux
Puissances	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W
Code Article	CL200	CL212	CL222	CL250

CONVERTIBLE EN COUPE-LÉGUMES ET BLEND&MIX

ACCESSOIRES

Couteau lisse



Pour les préparations des farces fines et mousselines, hachages de viandes, sauces, émulsions, les beurres composés, les duxelles, les textures lisses et modifiées sur des produits cuits.

Couteau denté



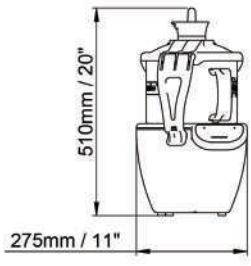
Pour le frasage des pâtes, pour pétrir, broyer, réaliser des pralinés, broyer des épices.

Couteau microdenté

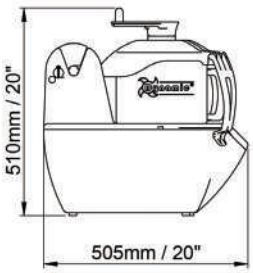


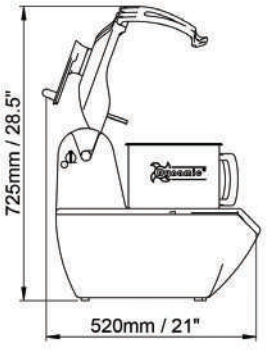
Hachages d'herbes, pour les textures lisses et modifiées sur des produits crus ou cuits.

AVANT

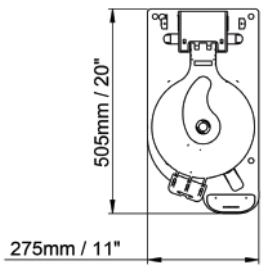


CÔTÉ





DESSUS



BLEND & MIX

FONCTION 2-EN-1
IDÉAL POUR LES TEXTURES MODIFIÉES





LIVRÉ AVEC UN COUTEAU LISSE ET UN COUTEAU MICRODENTÉ

SYSTEME BREVETE SYSTEME

CAPACITÉ : 5.4 LITRES

	Désignation **BLEND & MIX 2 VITESSES** avec cadran LEDS	Désignation **BLEND & MIX VITESSE VARIABLE** avec cadran LEDS	Désignation **BLEND & MIX VITESSE VARIABLE ÉCRAN** affichage digital
Vitesse tr/min	1500 et 3500 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn	350 à 3500 Tr/mn
Fonction	Pulse & Reverse	Pulse & Reverse	Pulse, Reverse, Timer et Chronomètre
Vitesses	2 vitesses	10 niveaux	10 niveaux
Puissances	1100 W	1100 W	1100 W
Références	CL412	CL422	CL450

CONVERTIBLE EN COUPE-LÉGUMES ET CUTTER



« L'outil indispensable pour les préparations à structure modifiée et lisse, crues ou cuites. »

Le BLEND&MIX permet de conserver intact toutes les qualités nutritionnelles et gustatives des aliments, ainsi que les propriétés organoleptiques.
Les personnes souffrant de problèmes masticatoires peuvent ainsi conserver le plaisir de savourer une alimentation variée et goûteuse.
Le Blend & Mix de Dynamic se révèle le partenaire incontournable des cuisines collectives (EHPAD, hôpitaux, écoles, etc…) !

Le manger-mains

Cette présentation des assiettes repose sur la modification des textures des aliments pour les transformer en bouchées afin de permettre aux personnes de se nourrir avec les mains.
Dans les établissements de santé, ce mode d'alimentation est mis en place lorqu'une personne a des difficultés de préhension, de coordination.
L'intérêt du manger-mains réside dans la préservation de l'autonomie, prévient la dénutrition, limite les troubles du comportement, favorise la confiance en soi et permet de retrouver le plaisir de manger.



La Healthy food s'impose !

La tendance s'oriente vers une offre végétale, naturelle et durable, de plus en plus diversifiée pour répondre aux attentes de repas et snacking sains.
Tout cela nécessite de disposer d'équipements polyvalents, robustes et faciles d'entretien. Le Combiné, Cutter / Coupe-Légumes / Blend & Mix permet de couper des fruits et légumes variés en version coupe ou de hacher, broyer, émulsionner ou pétrir en version cutter. Facilement interchangeable, ce 3 en 1 est évolutif en fonction des besoins.



LES ESSENTIELS

ENTRETIEN
Possibilité de laver tous les accessoires au lave-vaisselle. Montage et démontage rapide breveté sans outil pour le remplacement des accessoires et pour le nettoyage.

ERGONOMIE
Fabrication ergonomique et intuitive pour un grand confort d'utilisation. Poignée intégrée pour le transport de l'appareil. Grande maniabilité adapté pour droitiers et gauchers. Placement instantané et intuitif du réceptacle et des accessoires.

CONFORT
Moteur incroyablement silencieux 50 Db et sans vibrations (réduit le bruit dans la cuisine).

DÉVELOPPEMENT DURABLE
Choix des matières premières afin de garantir la longévité et réduire les déchets. Plus de 90 % des composants sont recyclables.



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