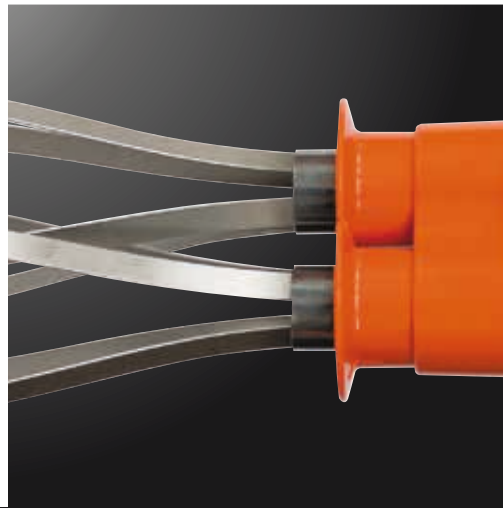
Dynamic

Каталог

Профессиональные кухонные принадлежности

2016



FABRIQUÉ EN FRANCE
MADE IN FRANCE

Оригиналы!

www.dynamicmixers.com

НОВЫЙ 2016

2016 год обещает быть годом множества новинок от компании Dynamic!

Очень популярная линейка DYNAMIX пополнится 2 новыми инструментами. Благодаря 2 кнопкам, **DYNAMIX V2** позволяет быстро изменять скорость для оптимального комфорта пользователя. Беспроводной мини-миксер **DYNAMIX Nomad** идеально подходит для работы в любом месте.

К новинкам относятся модель **MASTER MX 91 XL** с более длинной ногой, и модель **SMX 700E** средней мощности, которые дополняют соответствующие линейки продуктов.

Наконец, благодаря модели **DYNA НАСОС** — перекачивающему насосу для Gigamix — компания Dynamic облегчает процесс загрузки и помогает профилактике заболеваний опорно-двигательного аппарата.

Dynamix V2 *(стр. 7)*

Доступная в 3 цветах, модель DYNAMIX V2 обеспечивает пользователю реальный комфорт в работе благодаря наличию 2 кнопок, которые позволяют быстро и легко переключать скорость.

Dynamix Nomad *(стр. 7)*

Компания Dynamic обеспечивает свободу в работе благодаря своему беспроводному мини-миксеру DYNAMIX Nomad. Работа без подзарядки в течение 30 минут и небольшие габариты позволяют повару свободно передвигаться по кухне.

Master MX91 XL

Фиксированные ножки *(стр. 21)*

Модель MASTER MX 91 XL идеально подходит для глубоких емкостей благодаря своей более длинной ноге (500 мм вместо 410 мм) и является настоящей альтернативой для MASTER MX 91.

SMX 700 E *(стр. 27)*

Начало продаж модели 700E, которая входит в линейку SMX. По своей мощности и длине ноги она находится между моделями SMX 600E и SMX 800E. Этим инструментом компания Dynamic создает полную линейку супер-миксеров.

Dyna насос, насос для перекачивания для Gigamix

(стр. 31)

Этот перекачивающий насос компании DYNAMIC полностью адаптирован к ноге блендера GIGAMIX. Он позволяет быстро (до 100 литров в минуту) и легко перекачивать измельченную продукцию при помощи труб, которые крепятся к его выходным отверстиям. Реальное улучшений условий работы!

Dynamic Компания Dynamic производит профессиональные миксеры, которые продаются в более чем 120 странах.

Mini стр. 6

1-12 л. 1-4 л. 1-5 кг

MD 95	Dynamix 160 / 190	Dynamix NOMAD 160 / 190	Dynamix V2 160 / 190	Моторный блок BM 160 / BM 190	Ножка миксера M 160 / M 190	Ножка Блендер
160 мм	160 / 190 мм	160 / 190 мм	160 / 190 мм	-	160 / 190 мм	160 мм
250 Bm	220 W / 250 Bm	-	220 Bm / 250 Bm	220 Bm / 250 Bm	-	-
-	-	-	-	-	-	-

Senior стр. 16

20-40 л. 5-20 л. 10-25 кг

PMX 98	Мото-рный блок BM 250	Ножка миксера M 250	Ножка миксера M 250 XL	венчик F 250	Ножка пресс-пюре	Измельчительная чаша из нержавейки
300 мм	-	300 мм	400 мм	205 мм	420 мм	5 л.
350 W	350 W					
-	-	-	-	-	-	-

SMX стр. 27

75-300 л.

SMX 600 E	SMX 700 E	SMX 800 E	«ножка» Блендер для SMX 800 E
530 мм	600 мм	680 мм	430 мм
850 Bm	925 Bm	1 000 Bm	-
-	-	-	-

Dynacutter стр. 23

Dynacutter в сборке
-

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КОТЛА/КАСТРЮЛИ

стр. 28

SM4 / SM6 / SM8 / SM10 / SM12 / SA
-

Junior

стр. 12

5-25 л. 1-5 л. 1-10 кг

венчик	Ножка пресс-пюре	Измель-чительная чаша
185 мм	126 мм	0,8 л.
-	-	-

стандартный Junior	сбивалка Junior	Мото-рный блок	Ножка миксера Junior	Ножка миксера Junior XL
225 мм	185 мм	-	225 мм	300 мм
270 Bm	270 Bm	270 Bm		
-	-	-	-	-

Master

стр. 20

40-100 л. 5-20 л. 10-30 кг

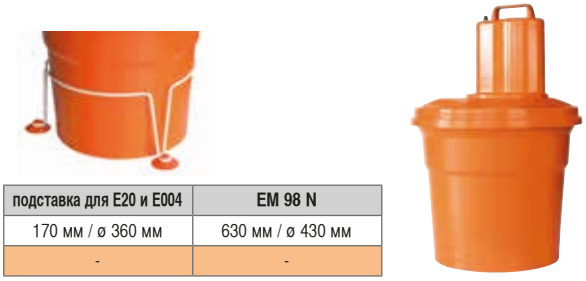
MX 91	MX 91 XL	FT 97	MX 2000 standard	Мото-рный блок BM 2000	Ножка миксера M 90	Ножка M 90H съемный	Ножка миксера M 500	Ножка Блендер	венчик F 90
410 мм	500 мм	245 мм	410 мм	-	410 мм	410 мм	500 мм	410 мм	245 мм
500 Bm	500 Bm	500 Bm	500 Bm	500 Bm					
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

центрифуги для сушки салата

стр. 32

HACCP Биоцидная обработка

E10 / 10 л	E20 / 20 л	E20 SC
420 мм / ø 330 мм	500 мм / ø 430 мм	500 мм / ø 430 мм
-	-	-



подставка для E20 и E004	EM 98 N
170 мм / ø 360 мм	630 мм / ø 430 мм
-	-

Dynacube

стр. 34

Dynacube
H 330 мм / ø 400 мм
-
7x7 / 8,5x8,5 / 10x10 / 14x14 / 17x17 мм
-

Dynacoupe

стр. 34

Dynacoupe + 2 disques
H 260 мм / ø 370 мм
-
Disques Dynacoupe
ø : 2 - 3 - 4 мм / 1,5 - 2 - 3 - 5 мм
-

Ножка Блендер	венчик	Ножка пресс-пюре	Измель-чительная чаша
220 мм	185 мм	225 мм	0,8 л.
-	-	-	-

FM 90 / 91 / 92	Ножка пресс-пюре AP 90	Измельчительная чаша из нержавейки
420 - 600 - 700 мм	420 мм	Ø 220 мм
-	-	-

Ручная овощерезка стр. 37

Dynajuicer
-

FMA
-

CF 2000
-

PP97 стр. 29 20-100 л.

PP97	PP97 Рл.us	FM97
520 мм	570 мм	690 мм
650 Bm	650 Bm	
-	-	-

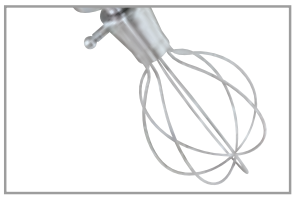
Gigamix стр. 30 100-300 л.

НОВИНКИ

Gigamix
2,2 KBт
-

Аксессуар колокол
Длина рабочей поверхности : 560 мм
-

Dyna насос
-



Аксессуар венчик
Длина рабочей поверхности : 870 мм
-

Аксессуар Блендер
Длина рабочей поверхности : 520 мм
-

Проффесиональная серия MINI

НОВИНКИ
2016
Dynamix V2
Dynamix Nomad

Наиболее производимые

- Удобный и эргономичный (практичная ручка - меньше устает рука)
- Регулируемая скорость
- Съемная ножка для легкой чистки
- Многочисленные аксессуары

Соответствует стандартам

Dynamix V2 Съемные ножки

220 / 250 Вт.

от 1 до 8 Л.

НОВИНКИ

2 скорости для реального удобства в работе!

вариант : Опора для Dynamix V2
(См. страницу 11)

Наименование	Dynamix 160 V2	Dynamix 190 V2
Арт.	MX055	MX095
Нож	4 лезвия	4 лезвия
Мощность	220 Вт.	250 Вт.
Вес / поставка с опорой	1 Кг / 1,2 Кг	1,4 Кг / 1,5 Кг
Скорость	8 000 об./мин.	8 000 об./мин.
Скорость	13 000 об./мин.	13 000 об./мин.
-	-	-

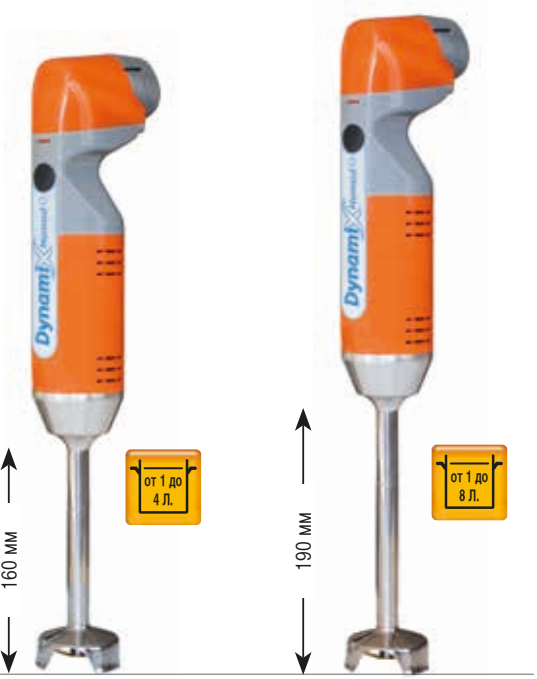
Номер цвета указывается во время заказа	
белый вариант	AC571
красный вариант	AC570

Dynamix Nomad Съемные ножки

от 1 до 5 Л.

НОВИНКИ

Идеально подходит для простоты измельчения, без помех из-за провода питания



Поставляется с зарядным устройством и литий-ионным аккумулятором

Уменьшенные габариты и вес аккумулятора позволяют работать без усталости. Быстрая и простая замена.

Наименование	Dynamix 160 Nomad	Dynamix 190 Nomad
Арт.	MX130	MX140
Нож	2 лезвия	2 лезвия
Вес / поставка с опорой	1,1 Кг / 1,9 Кг	1,5 Кг / 2,2 Кг
-	-	-

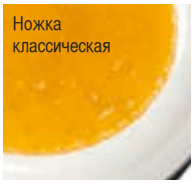
Съемные ножки

Наконец- то, настоящий ПРОФЕССИОНАЛ для Ваших маленьких приготовлений!

220 / 250 Вт.

от 1 до 8 Л.

Ножка Dynamic блендера


Ножка классическая

Наименование	Dynamix 160	Dynamix 190	Dynamix Блендер 160
Арт.	MX050	MX090	MX100
Нож	4 лезвия	2 лезвия	-
Общая длина	395 мм	425 мм	395 мм
Длина насадки	160 мм	190 мм	160 мм
Диаметр колокола	55 мм	66 мм	35 мм
Диаметр	70 мм	70 мм	70 мм
Вес – Упакованный	1 Кг / 1,2 Кг	1,4 Кг / 1,5 Кг	1 Кг / 1,5 Кг
Мощность	220 Вт.	250 Вт.	220 Вт.
Скорость	от 0 до 13 000 об./мин.	от 0 до 13 000 об./мин.	от 0 до 13 000 об./мин.
-	-	-	-

MD 95 Фиксированные ножки

Нож с 4 лезвиями вне комплекта для MD 95

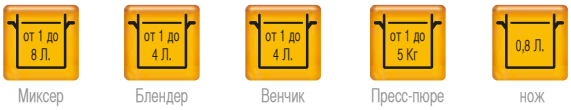
Арт.	9414
-	-

ВНИМАНИЕ - поставляется только имеющееся на складе количество устройств.

Наименование	MD 95	MD 95 E
Арт.	MX010	MX008
Нож	2 лезвия	4 лезвия
Общая длина	445 мм	
Длина насадки	160 мм	
Диаметр	72 мм	
Вес – Упакованный	1,2 Кг / 1,5 Кг	
Мощность	250 Вт.	
Скорость	11 500 об./мин.	
-	-	

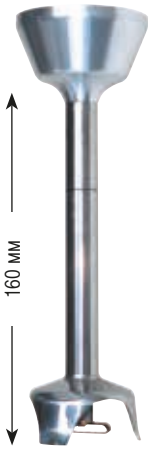
Аксессуары

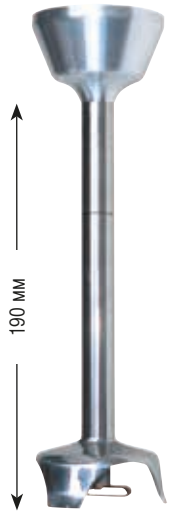
(доступны по отдельности)

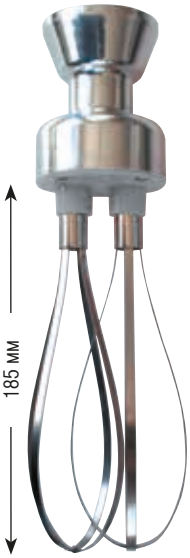


Миксер | Блендер | Венчик | Пресс-пюре | нож

Съёмный венчик для лучшей чистки прибора.







	Моторный блок		Ножка миксера 160	Ножка миксера 190	Ножка Блендер	Венчик 185 мм	
	160	190					
Арт.	AC515	AC514	AC520	AC550	AC560	AC516	
-	-	-	-	-	-	-	

Упаковка

MF | **Арт. MF052**

Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Венчик185 мм

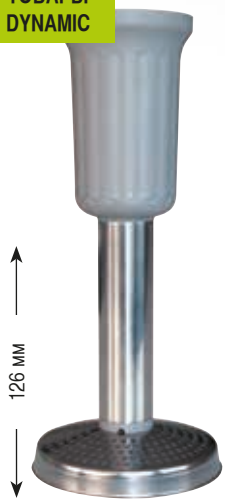
-

MFAP | **Арт. MF050**

Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Венчик185 мм
1 Пресс-пюре 126 мм

-

ФИРМЕННЫЕ ТОВАРЫ DYNAMIC



Запатентованная система

- 2500 об./мин.
- Перевернутые лезвия

для Ножка миксераs 160 или 190 мм

	Пресс-пюре 126 мм	Измельчи-тельная чаша 0,8 л.	Упаковка ножей 0551+0550+0552+0553	Градуи-рованная чаша на 1 л + крышка	Чаша из нержавеющей стали 3 л.	Опора для Dynamix
	AC517	AC518	AC540	AC510	AC513	SM030
	-	-	-	-	-	-

Dynamix Арт. MX052

Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Градуи-рованная чаша на 1 л + крышка
1 Нож с 2 лезвиями
1 Диск для взбивания
1 Диск для эмульгирования

-

Проффесиональная серия JUNIOR

Наиболее производимые

- Надежный и компактный
- Повышение производительности : оптимизация времени микширования благодаря ти-металлическому лезвию
- Колокол из нержавейки и съемная ножка для максимальной гигиены
- Многочисленные аксессуары

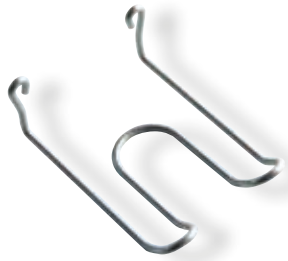
Соответствует стандартам

CE

Фиксированные ножки

270 Вт. | от 1 до 25 Л.

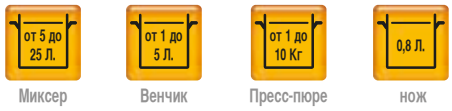
Для вашей безопасности
Настенное крепление
Арт. 089959



Наименование	стандартный JUNIOR миксер	моноблочный стандартный венчик JUNIOR
Арт.	MX020	FT005
Нож	2 лезвия	-
Общая длина	505 мм	505 мм
Длина насадки	225 мм	185 мм
Диаметр	94 мм	94 мм
Вес – Упакованный	1,7 Кг / 2 Кг	1,4 Кг / 1,7 Кг
Мощность	270 Вт.	270 Вт.
Скорость	от 0 до 12 000 об./мин.	от 0 до 2000 об./мин.
-	-	-

Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер | Венчик | Пресс-пюре | нож

	Моторный блок JUNIOR	Ножка миксера JUNIOR	Ножка миксера JUNIOR XL	Ножка Блендер	
Арт.	AC100	AC101	AC105	AC066	
-	-	-	-	-	

Упаковка

Junior Рл.us Арт. MX021.V

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)

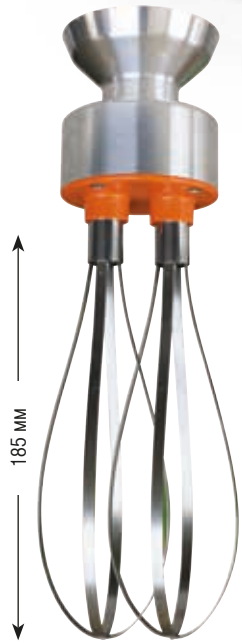
-

Junior Рл.us ХЛ. Арт. MX024

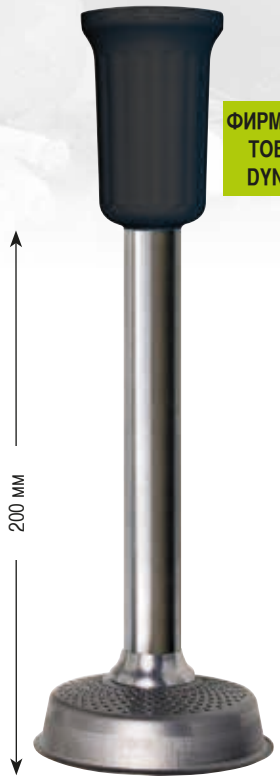
Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 2 лезвия)

-

Съёмный венчик для лучшей чистки прибора.



ФИРМЕННЫЕ ТОВАРЫ DYNAMIC



Система Запатентованная система

- 2500 об./мин.
- Перевернутые лезвия

	Венчик	Пресс-пюре JUNIOR	Измель- чительная чаша 0,8 l
	AC102	AC103	AC104
	-	-	-

Junior Combi Арт. MX022

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)
1 Венчик185 мм

-

Junior Блендер Арт. MX110

Состав:
1 Моторный блок 270 Вт.
1 Ножка миксера Блендер 225 мм
(Нож standard 2 лезвия)

-

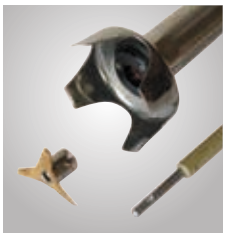
Проффесиональная серия SENIOR

Наиболее производимые

- Кнопка безопасности для включения прибора
- Прочный и мощный
- Усиленное уплотнение и специальное антиокислительное покрытие осей
- Многочисленные аксессуары

Соответствует стандартам

CE



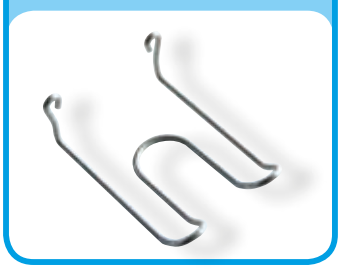
Фиксированные ножки

350 Вт. | от 20 до 40 Л.

Для вашей безопасности

Настенное крепление

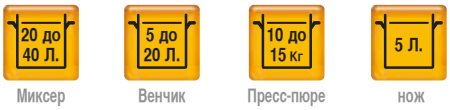
Арт. 089959

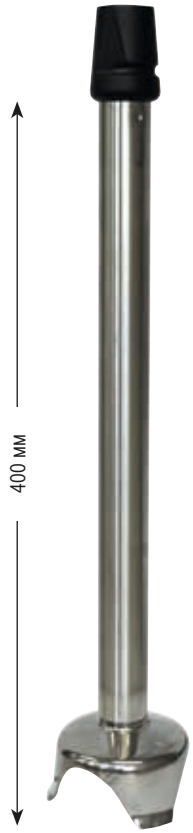


Наименование	стандартный PMX 98
Арт.	MX007
Нож	2 лезвия
Общая длина	600 мм
Длина насадки	300 мм
Диаметр	97 мм
Вес – Упакованный	2,4 Кг / 2,9 Кг
Мощность	350 Вт.
Скорость	9500 об./мин.
-	-

Аксессуары

(доступны по отдельности)





	Моторный блок BM 250	Ножка M250 300 мм	Ножка M250 XL 400 мм	
Арт.	AC005	AC006	AC016	
-	-	-	-	

Упаковка

PMDH 250 Арт. MX006

Состав:
1 Моторный блок 350 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 3 лезвия)

PMDH 250 XL Арт. MX016

Состав:
1 Моторный блок350 Вт.
1 Ножка миксера 400 мм
(Нож standard 3 лезвия)

-

PMF 250 Combi Арт. MF003

Состав:
1 Моторный блок350 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 ВВенчик 205 мм

-

Съёмный венчик для лучшей чистки прибора.

Сетка и винт съемные из нержавеющей стали

ФИРМЕННЫЕ ТОВАРЫ DYNAMIC

	Венчик F250	Насадка для приготовления овощных пюре	Комплект чаши для резака из нержавеющей стали
	AC007	AC004	AC055
	-	-	-

- Лёгкий уход: разбирается без дополнительных инструментов.
- Усиленное уплотнение и специальное покрытие вала предотвращают от окисления.

Автоматическое выравнивание между двигателем и насадкой. Достаточно 1/4 оборота.

Для вашей безопасности

Настенное крепление

Арт. 0880.1

Проффесиональная серия MASTER

Наиболее производимые

- Ультра поливалентны : широкий спектр дополнительных аксессуаров
- Удобство в использовании, эргономичная форма
- Регулируемая скорость

Соответствует стандартам

CE

Фиксированные ножки

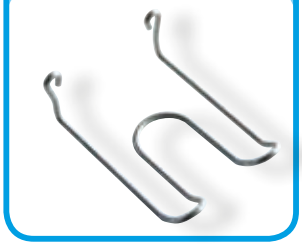
500 Вт. | от 40 до 100 Л.

НОВИНКИ

Для вашей безопасности

Настенное крепление

Арт. 089959



Наименование	Master MX 91	Master MX 91 ХЛ.	Master MX 2000	Master FT 97
Арт.	MX005	MX045	MX004	FT001
Нож	3 лезвия	3 лезвия	3 лезвия	-
Общая длина	715 мм	800 мм	720 мм	650 мм
Длина насадки	410 мм	500 мм	410 мм	245 мм
Диаметр	110 мм	110 мм	122 мм	110 мм
Вес – Упакованный	3,4 Кг / 3,8 Кг	3,6 Кг / 4 Кг	3,5 Кг / 4,1 Кг	3,3 Кг / 3,7 Кг
Мощность	500 Вт.	500 Вт.	500 Вт.	500 Вт.
Скорость	9500 об./мин.	9500 об./мин.	от 3000 до 9500 об./мин.	от 300 до 900 об./мин.
-	-	-	-	-

Комплект Dynacutter

Наименование	Комплект Dynacutter
Арт.	MF010
Ножх	Стандартный или Зубчатый
моторный блок BM 2000	500 Вт.
чашу из нержавеющей стали	5 л.
Вес – Упакованный	5,0 Кг / 6,0 Кг
Скорость	от 3000 до 9500 об./мин.
-	-

Ножи по выбору		
Арт.	Наименование	-
9072	Стандартный нож	-
AC056	Зубчатый нож	-

Ножка и колокол полностью съемные :

Для легкого ухода и превосходной гигиены.

Ножка полностью из нержавеющей стали обеспечивает долгий срок службы.

Можно мыть в посудомоечной машине. Это эксклюзивное устройство Dynamic соответствует нормам HACCP.

Арт. AC002.H

Система эксклюзивная и запатентована Dynamic соответствует нормам HACCP

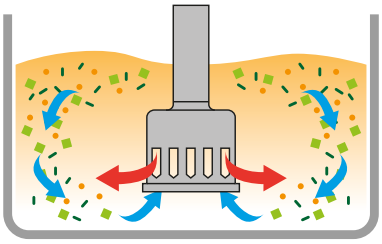
ножки блендера

VIDEO

Ножка блендера буквально распыляет волокна лука-порей!

Работа

• Ингредиенты всасываются снизу, нарезаются и измельчаются с помощью молотка, затем выбрасываются на высокой скорости через клапаны колокола



Аксессуары

(доступны по отдельности)

"УВЕЛИЧТЕ ВОЗМОЖНОСТИ"
"ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!"
До 9 приборов на один моторный блок

	Моторный блок BM 2000	Ножка M 90	Ножка M 90H съемный	Ножка M500	«ножка» Блендер	Венчик F 90	
Арт.	AC001	AC002	AC002.H	AC500	AC070	AC003	
-	-	-	-	-	-	-	

Упаковка

MDH 2000 Plus Арт. MX003

Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера 410 мм
(Нож standard 3 лезвия)

-

ножка блендера, идеальна для эмульг ирования

Master Блендер Арт. MX120

Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера Блендер 410 мм

-

MF 2000 Combi Арт. MF002

Состав:
1 Моторный блок500 Вт.
1 Ножка миксера 410 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 Венчик 245 мм

-

Решетка и винт
съемные из
нержавеющей стали

ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC

	Ножка пресс-пюре AP90	омплект чаши для резака из нержавеющей	Венчик FM 92	Венчик FM 90	Венчик FM 91
	AC004	AC055	AC202	AC200	AC201
	-	-	-	-	-

MFAP 2000 | **Арт. MF001**

Состав:
1 Моторный блок 500 Вт.
1 Ножка миксера 410 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 Венчик 245 мм
1 Ножка миксера Пресс-пюре 420 мм

-

Арт. 0880

для вашего удобства :
Крепежный крючок

Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаря этому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.

Крепежный крючок pour Mixeur		
Арт. опция	Наименование	-
SM020	Крепежный крючок	-

Проффесиональная серия SMX & PP

Наиболее производимые

- Пресс-пюре : оптимальное качество микширования
- Мощный, все более эффективный двигатель
- Прост в обращении благодаря подставке

Соответствует стандартам

CE

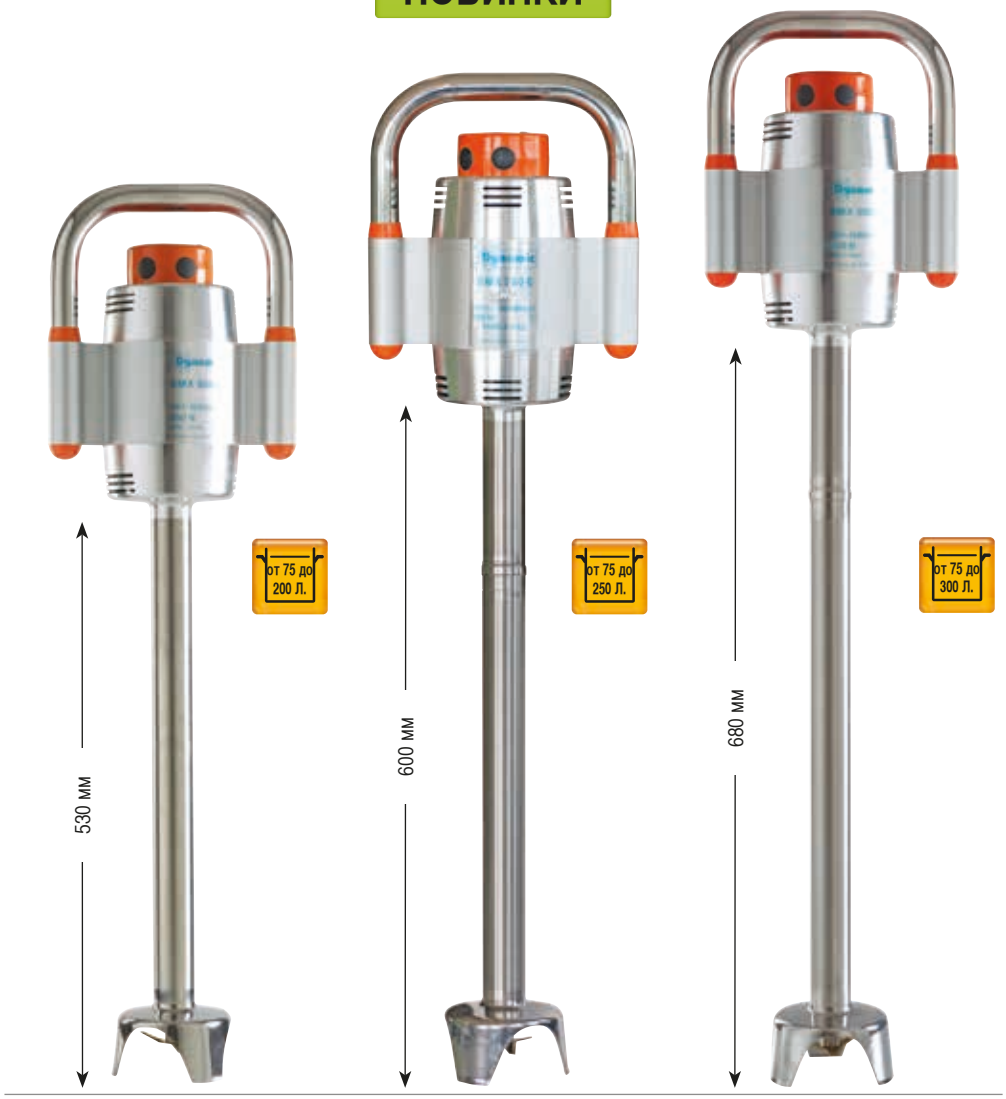
-Фиксированные ножки / Съемные ножки

850 Вт.

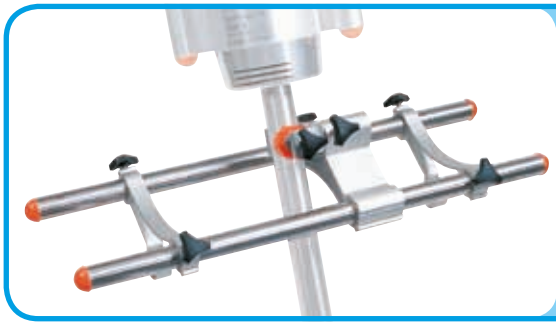
от 75 до 300 Л.

Серия SMX особо подходит для общественного и частого использования.

НОВИНКИ



Наименование	SMX 600 E	SMX 700 E	SMX 800 E
Арт.	MX002	MX040	MX001
Нож	3 лезвия	3 лезвия	3 лезвия
Общая длина	800 мм	870 мм	960 мм
Длина насадки	530 мм	600 мм	680 мм
Диаметр	125 мм	125 мм	125 мм
Мощность	850 Вт.	925 Вт.	1000 Вт.
Скорость	9500 об./мин.	9500 об./мин.	9500 об./мин.
Вес – Упакованный	6,1 Кг / 7,7 Кг	6,5 Кг / 8,0 Кг	6,7 Кг / 8,2 Кг
-	-	-	-



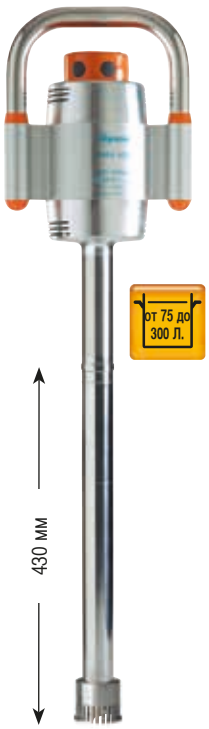
Для вашей безопасности и удобства :

держатель миксера для устройств SMX

См. следующую страницу

Аксессуары

Серия SMX особо подходит для общественного и частого использования.



Новая ножка блендера, идеальна для эмульг ирования

	SMX Блендер
Арт.	MX125
Общая длина	860 мм
Диаметр прибора	125 мм
Длина насадки	580 мм
Мощность	1000 Вт.
Скорость	9500 об./мин.
Вес – Упакованный	6,7 Кг / 8,2 Кг
-	-

	SMX Блендер 1000 Вт.	«ножка» Блендер для SMX 800E
Арт.	AC052	AC072
-	-	-

Крепление для котла/кастрюли

Для вашей безопасности и удобства :
держатель миксера для устройств SMX

Крепежный крючок для миксера		
Арт.	Наименование	-
SM020	Крепежный крючок	-

Наименование	Арт.	-
07- SM 4- 400 мм* - 1,9 Кг	SM001	-
07- SM 6 - 600 мм* - 2,3 Кг	SM002	-
07- SM 8 - 800 мм* - 2,6 Кг	SM003	-
07- SM 10 - 1 000 мм* - 2,8 Кг	SM004	-
07- SM 12 - 1 200 мм* - 3,2 Кг	SM005	-
08- SA - Максимально допустимое раскрытие 55 мм* - 0,7 Кг	SM006	-

*Диаметр котла/кастрюли макс.

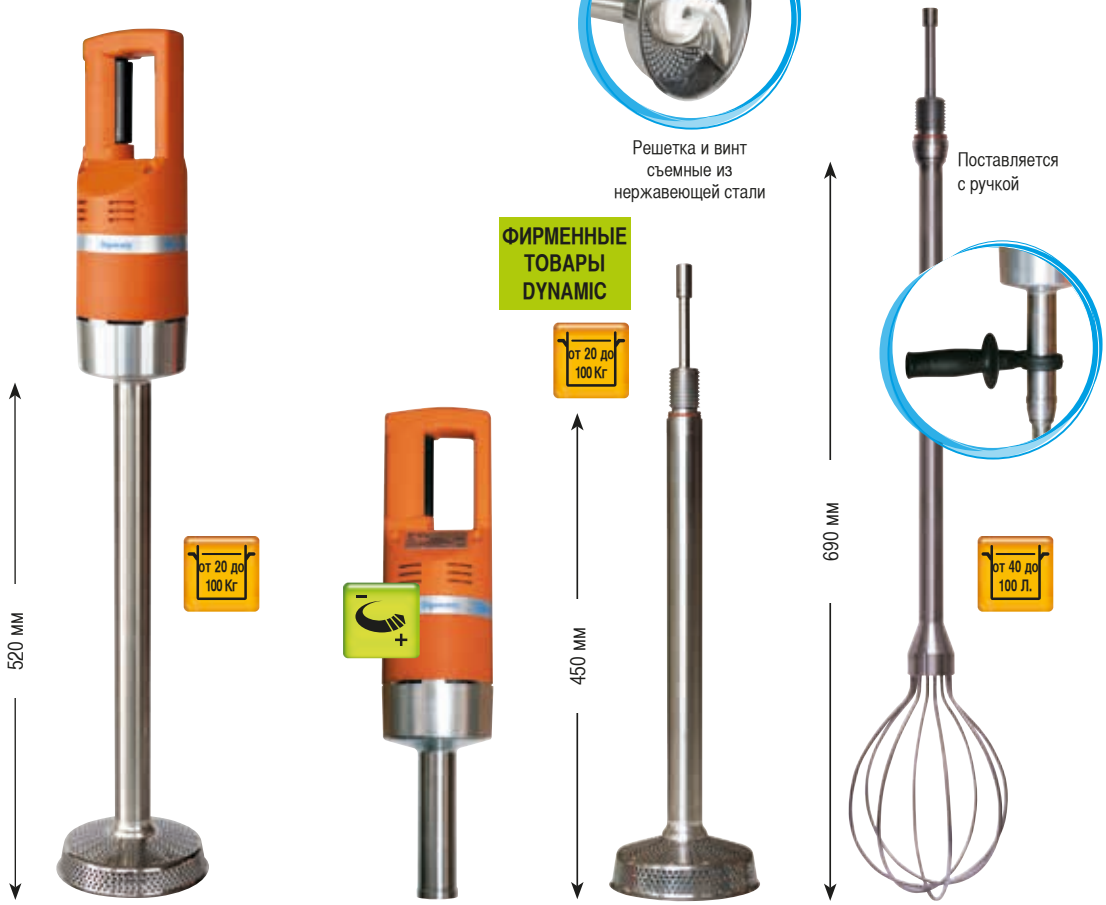
Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаряэтому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.

Пресс-пюре

650 Вт.

Решетка и винт съемные из нержавеющей стали

Поставляется с ручкой



	моноблочный прибор для приготовления пюре PP 97
Арт.	PP001
Общая длина	870 мм
Диаметр прибора	-
Длина насадки	520 мм
Мощность	650 Вт.
Скорость	500 об./мин.
Вес – Упакованный	4,9 Кг / 5,9 Кг
-	-

Моторный блок BM 97	Прибор для приготовления пюре AP 97	Венчик FM 97
AC221	AC220	AC208
-	450 мм	690 мм
-	-	-

Упаковка

PP97 PLUS | **Арт. PP02**

Состав:
1 Моторный блок650 Вт.
1 Ножка миксера Пресс-пюре 450 мм

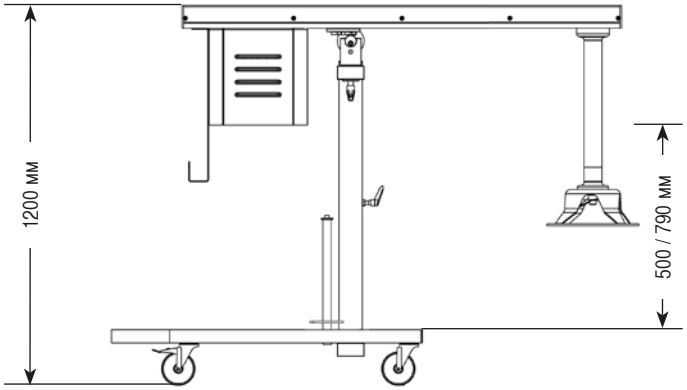
-

Стандартная, съемная или низкая версия

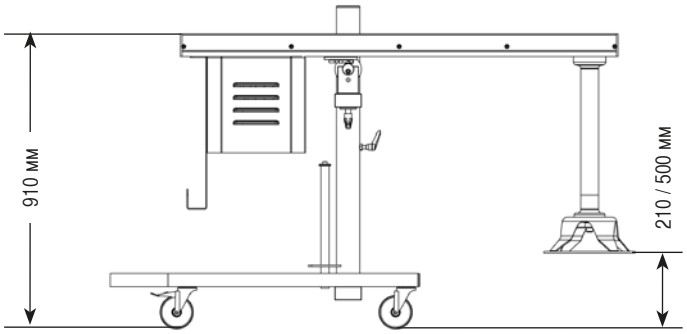
Проффесиональный миксер для очень больших колличеств

Серия SMX особо подходит для общественного и частого использования.

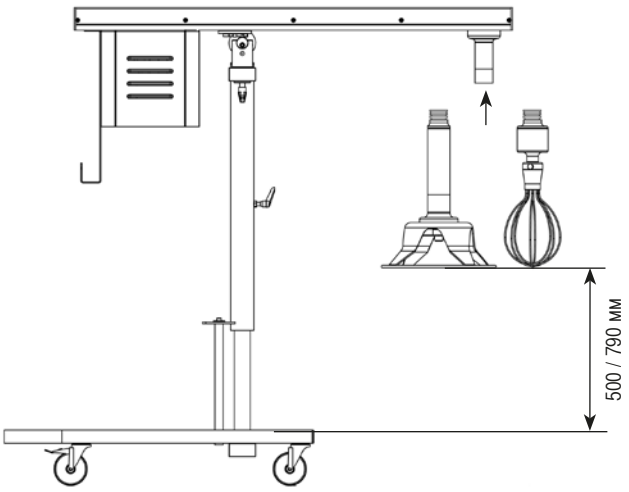
Стандартная версия



Низкая версия



Съемная версия



Наиболее производимые

- Его конструкция из нержавеющей стали обеспечивает длительный срок службы
- Интенсивное использование
- Занимает минимальное пространство

Соответствует стандартам

CE

Устройство полностью из нержавеющей стали

Аксессуар колокол

Аксессуар венчик

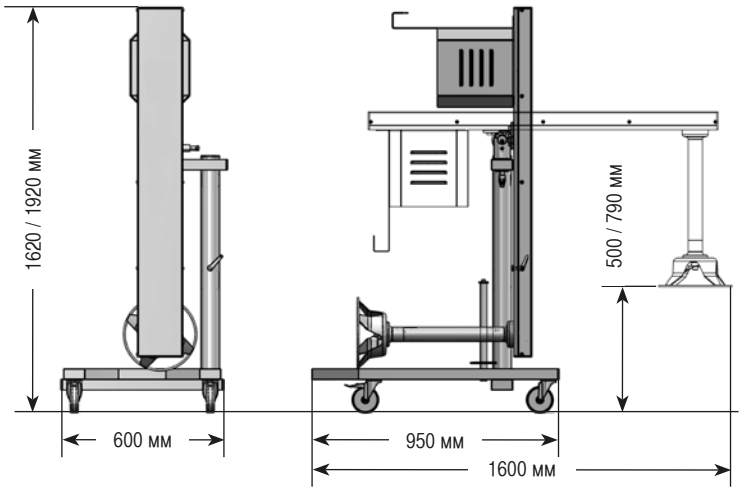
Аксессуар Блендер

Профессиональный турбо-измельчитель

2,2 КВт.

от 100 до 300 Л.

Наименование	GiGAMIX стандартная	GIGAMIX низкая	GIGAMIX съемная	Упаковка Блендер	Аксессуар колокол	Аксессуар венчик	Аксессуар Блендер
Арт.	TB001	TB005	TB008	TB020	9351	TB003	TB004
-	-	-	-	-	-	-	-
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:							
Длина рабочей поверхности	-	-	-	-	560 мм	870 мм	520 мм
Длина трубки	570 мм						
Диаметр колпака	270 мм						
Скорость	4000 об./мин.						
Напряжение	230/400 В, трехфазный, 50 Гц						
Мощность	2,2 кВт.						



GIGAMIX

НОВИНКИ Dyna насос

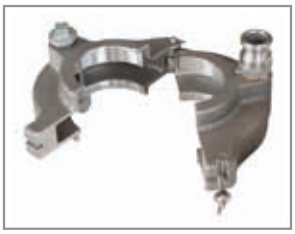
Благодаря своему инновационному механизму, насос DYNAMIC идеально подходит для ноги блендера GIGAMIX и позволяет быстро перегрузить подготовленный продукт в упаковочную тару.

Наиболее производимые

- Минимальные инвестиции: для загрузки продукта используется один простой аксессуар.
- Удобство в работе: насос способствует профилактике заболеваний ОДА (опорно-двигательного аппарата).

Наименование	Dyna НАСОС
Арт.	TB030
-	-

Сливает ваши кастрюли за несколько минут



ЦЕНТРИФУГИ ДЛЯ СУШКИ САЛАТА

Наиболее производимые

- Интенсивное использование
- E20SC: герметичная крышка
- Герметично закрывается

Соответствует стандартам

CE

ETL SANITATION LISTED CONFORMS NSF STD 8

HACCP

Центрифуги для сушки салата

200 Вт.* | от 10 до 20 Л.

Антибактериальное средство в составе пластика

Наименование	ручная центрифуга для сушки салата E10	ручная центрифуга для сушки салата E20	ручная центрифуга для сушки салата E004 Герметичная крышка	*электрическая центрифуга для сушки салата EM 98 N
Арт.	E001	E002	E004	E003
Диаметр	330 мм	430 мм	430 мм	430 мм
Общая высота	420 мм	500 мм	500 мм	630 мм
Мощность	-	-	-	200 Вт.
Скорость	-	-	-	500 об./мин.
Вес – Упакованный	2,4 / 3,0 Кг	3,6 / 4,8 Кг	3,6 / 4,8 Кг	8,3 / 10,0 Кг
	Вы можете сушить 2 – 3 головки слата	Вы можете сушить 3 – 5 головки слата	Вы можете сушить 3 – 5 головки слата	Вы можете сушить 3 – 5 головки слата
-	-	-	-	-

Ref.	Наименование	-
AC019	подставка для E20 & E004	-
2815.1	комплект шестерней (E10 - E20)	-
2815.2	комплект шестерней (E004)	-

Основание с вакуумными присосками для большей устойчивости

РУЧНАЯ ОВОЩЕРЕЗКА

DYNACOUPE **DYNACUBE**

Наиболее производимые

- Точность и качество резки
- Легкий уход
- Легко переносится

Соответствует стандартам CE

Dynacube

От 30 до 50 Кг/h

Наименование в мм	Dynacube + сетка 7x7 + пестик	Dynacube + сетка 8,5x8,5 + пестик	Dynacube + сетка 10x10 + пестик	Dynacube + сетка 14x14 + пестик	Dynacube + сетка 17x17 + пестик
Арт.	СЛ.005	СЛ.003	СЛ.006	СЛ.008	СЛ.009
Диаметр	400 мм				
Общая высота	330 мм				
Вес – Упакованный	3,1 / 4,4 Кг				
-	-	-	-	-	-

Наименование в мм	Сетка 7x7 + пестик	Сетка 8,5x8,5 + пестик	Сетка 10x10 + пестик	Сетка 14x14 + пестик	Сетка 17x17 + пестик
Арт.	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064
-	-	-	-	-	-

Вы кладете продукт в воронку и поворачиваете рукоятку. Лёгкого нажатия на пестик достаточно чтобы вы получили хорошо нарезанные продукты.

Приборы очень просты в использовании:
Dynacoupe: Диски очень легко менять.Вы просто приподнимаете чёрную пипочку и вставляете диск сбоку прибора ножами наверх.

Простая и быстрая чистка приборов, дисков или сеток и ножа.

DynaCoupe оснащен системой фиксации в виде присосок.

Dynacoupe

30 до 50 Kг/h

Наименование	Dynacoupe без диска на выбор	Dynacoupe + 2 диска на выбор
Арт.	СЛ.001	СЛ.002
Диаметр	370 мм	370 мм
Общая высота	260 мм	260 мм
Диск для резки		толщина 3 мм
Диск для тёрки		диаметр отверстий Ø 3 мм
Вес – Упакованный	2,1 / 2,8 Кг	2,1 / 2,8 Кг
-	-	-

Арт.	Диск для резки Поштучно	-
AC015	Ø 220 мм / толщина резки 1,5 мм	-
AC012	Ø 220 мм / толщина резки 2 мм	-
AC013	Ø 220 мм / толщина резки 3мм	-
AC014	Ø 220 мм / толщина резки 5 мм	-

Арт.	Диск для тёрки Поштучно	-
AC020	Ø 220 мм / диаметр отверстий 2 мм	-
AC021	Ø 220 мм / диаметр отверстий 3 мм	-
AC022	Ø 220 мм / диаметр отверстий 4 мм	-
AC025	Подставка для дисков - для 6	-

Вы кладете продукт в воронку и поворачиваете рукоятку.
Лёгкого нажатия на пестик достаточно чтобы вы получили хорошо нарезанные продукты.

Простая и быстрая чистка приборов, дисков или сеток и ножа.

Приборы очень просты в использовании:
Dynacoupe: Диски очень легко менять.Вы просто приподнимаете чёрную пипочку и вставляете диск сбоку прибора ножами наверх.

DynaCoupe оснащен системой фиксации в виде присосок.

Соковыжималка

Соковыжималка цитрусовых Dynajuicer

НОВИНКИ

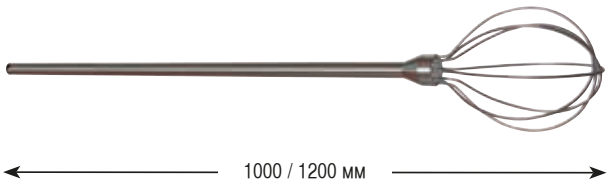
Наименование	Соковыжималка
Арт.	PA001
Диаметр	Ø 220 мм
Общая высота	330 мм
Мощность	200 Вт.
Скорость	1500 об./мин.
Вес	3,7 Кг
-	-

Поставляется с 2 носовыми конусами

FMA 91/FMA 90

Ручной венчик

Наименование	Ручной венчик FMA 90	Ручной венчик FMA 91
Арт.	AC210	AC211
Длина	1200 мм	1000 мм
Ёмкость	от 20 до 200 Л..	от 20 до 200 Л..
Вес	1,1 Кг	1,1 Кг
-	-	-



CF 2000

CE

прибор для резки продуктов / сыр

Наименование	прибор для резки продуктов / сыр
Арт.	СЛ.004
Общая длина	940 мм
Общая высота	560 мм
Доска	450 x 290 мм
Растояние между стойками	320 мм
Высота до лезвия	190 мм
Вес	8,3 Кг
-	-

Другие помошники - практичные вспомогательные средства для продажи

Стойка для показа продукции

Для превосходной презентации приборов фирмы Dynamic (Для подробной информации свяжитесь с нами)

Упаковка

Имидж продукции Dynamic поддерживается упаковочным материалом. Упаковка является эффективным способом повышения узнаваемости бренда и идентификации продукта.

Мы выбираем лучшие материалы и сырьё для наших высококачественных продуктов...

Каждый мотор конструируется по требованиям отдельных моделей. Это гарантирует высокое качество и долгий срок .

Все запчасти собственного производства, это гарантирует высокоекачество и быстрое снабжение запасными деталями.

Dynamic следит за охраной окружающей среды

DEEE

DEEE

Директива для утилизации отходов электрического и электронного происхождения) Динамик внедряет на французской территории, устройство по сбору и переработке электрического и электронного оборудования с законченным сроком службы, в соответствии с Указом Номер 2005-829 от 20 июля 2005 года. Это относится только, как это предусмотрено в указе, к оборудованию, поступившему на рынок после 13 августа 2005 года. Стоимость переработки оборудования с законченным сроком службы включена в продажную цену. Для получения дополнительной информации связывайтесь с компанией Динамик во Франции.

SYNEG

Динамик является членом SYNEG (Национальный синдикат по Оборудованию кухонь).

Все наши приборы которые производятся в нашем цехе, соответствуют действующим требованиям нормы CE и ETL. Эти очень определенные защитные требования и требования стандартизации гарантируют пользователю высококачественные продукты постоянного качества, которые подходят для ежедневного использования.

Все наши устройства имеют:

- Двойную изоляцию
- Соответствуют CE нормам
- Защитный выключатель
- Регулирование числа оборотов: Стандартно или опционально
- Кабель + штекер: 3 м длиной

• Мощность : 110-120 Вт или 220-240 Вт - 50-60 Гц

Руководство по выбору
Какая модель для каких целей?

«Мы признательны Фабрису Ожеро, шеф-повару Ch□teau de la Pigossi□re, и Давиду Саго («Les paniers de David») за их участие в фотосессии и предоставление рецептов».

Выберите наиболее подходящий инструмент с помощью нашего Руководства по выбору!
Объем приготавливаемой пищи, необходимая консистенция... на примере рецептов, разработанных совместно с двумя опытными поварами, вы сможете легко подобрать для себя миксер Dynamic.

◀ Fabrice Augereau, шеф-повар chateau de La Pigossi□re, Pont-Saint-Martin (44), ФРАНЦИЯ

◀ David Sagot, "Les Paniers de David" продажа местных, био- и сезонных продуктов. Lespaniersdedavid.com Saint-Fiacre-sur-Maine (44) ФРАНЦИЯ

серия Dynamix

250 Вт. | от 1 до 8 Л.

Как правильно выбрать нож?

нож с 2 лезвиями:
ля измельчения овощного супа, овощного пюре, приготовления кондитерских изделий, таких как крем

нож с 4 лезвиями:
для пюре и овощного супа-пюре, некоторых соусов, взбитого растительного масла

сбивальный диск:
для производства взбитых сливок

эмульсионный диск:
эмульсии из тонких трав, изделия на базе молодого сыра, приготовление кондитерских изделий из сливок.

Взбитые сливки

Рабочий объем : 50 cl
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Цельные жидкие сливки (50 cl.)

Приправа :
Мелкая соль (по вкусу)

- Вылить сливки в прозрачный измерительный стакан Dynamic.
- Посолить.
- Взбить сливки с помощью сбивальной ноги Dynamic.
- Проверить на вкус и отставить в сторону
- V□rifier л.'Приправа et r□server

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

эмульсия из трав

Рабочий объем : 50 сл.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Итальянская петрушка (1 пучок)
Оливковое масло (50 cl)

- Вымыть и отрезать стебли петрушки. Нарезать петрушку с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону.
- В высокую емкость положить мелко нарезанную петрушку и добавить 25 ml масла. Взбить с помощью эмульсионного диска Dynamic, постепенно добавляя остаток масла.
- Если вы хотите сделать эмульсию более зеленого цвета, воспользуйтесь ногой блендера.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Соус из козьего сыра и тонких трав

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Рабочий объем : для 4 человек
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Итальянская петрушка (1/2 пучка)
Резанец (1/2 пучка)
Свежий козий сыр (300 г)
Жидкие сливки (10 ml)
Соль, белый перец (по вкусу)

- Вымыть и отрезать стебли петрушки. Нарезать петрушку с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону. Мелко порубить резанец и отставить в сторону
- В высокую емкость положить козий сыр, нарезанный кусками, сливки, добавить соль и перец.
- Взбить с помощью эмульсионного диска Dynamic, постепенно добавляя трава.
- Поставить в прохладное место.
- Использовать в качестве гарнира к супу или первого блюда.

Гаспачо

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Рабочий объем : для 8 человек
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Основной состав :
Спелые помидоры (800 г)
1 длинный огурец
1 красный перец
1 зеленый перец
Лук (100 г)
1 долька чеснока
2 лимона
Уксус 5 ml
Оливковое масло 1 ml
Вода 25 cl
Базилик (1/2 пучка)
Соль, черный перец, острый перец (по вкусу)

- Помыть овощи, огурец очистить от кожицы, очистить перец и огурец от семян.
- Поместить нарезанные кусочками овощи в высокую емкость. Обработать все ингредиенты ногой миксера Dynamic с 4 ножами до получения нежного однородной пюре.
- Добавить оливковое масло, уксус, лимонный сок и базилик, добавить соль и черный перец.
- Постепенно добавлять ледяную воду до получения требуемой консистенции супа.
- Хорошо перемешать и поставить в холодильник не менее чем на один час.
- Подавать в тарелке или стаканчике, украшенном листиками петрушки или базилика.

Суп из чечевицы и сливки с маком

Рабочий объем : 2 л.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Чечевица (700 г)

АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ :
Сливочное масло (40 г)
Свиная грудинка (20 г)
Зеленый лук-порей (80 г)
Морковь (80 г)
Лук (80 г)
1 пучок душистых трав
2 дольки чеснока

ЗАМАЧИВАНИЕ:
Вода/куриный бульон (2 л)

ГАРНИР:
Жидкие сливки (100 ml)
Семена мака (по вкусу)

ПРИПРАВА:
Соль крупного помола (по вкусу)
Мелкая соль (по вкусу)

- Очистить и вымыть овощи.
- Нарезать лук-порей, морковь и лук.
- Разрезать грудинку на кусочки.
- Обжарить порезанные овощи в масле и добавить свиную грудинку с чечевицей, залить холодной водой.
- Довести до кипения, добавить пучок душистых трав и чеснок.
- Варить на медленном огне без крышки в течение 30 - 40 минут.
- Вылить сливки в чашу, добавить соль и черный перец. Взбить сливки с помощью миксера dynamic, оснащенного сбивальным диском. Отставить в прохладное место.
- Проверить готовность супа. Удалить пучок душистых трав. Измельчить суп с помощью ноги блендера dynamic. Проверить на соль и перец.
- Суп подавать в неглубокой тарелке, добавив немного сливок и посыпав семенами мака.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Малиновый соус

Рабочий объем : 0,5 л.
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Замороженная малина (500 г)
Сахарная пудра (160 г)
Лимон (1/2 шт)

- Размороженную малину, сахар и лимон положить в чашу.
- Измельчить с помощью ноги блендера Dynamix до получения однородного соуса.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Стаканчик грушевого конфитюра и лесные ягоды

Рабочий объем : 4 человека
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Груши (600 г)
Лимон (1/2 шт)

Сироп
Вода (1,5 л)
Сахар (150 г)

Гарнир для украшения
4 свежие ягоды малины
Малиновый соус (8 cl)
4 листочка мяты

- Очистить груши от кожуры и семян, приправить лимонным соком. Порезать на крупные куски и отставить в сторону.
- В кастрюле довести до кипения воду с сахаром.
- Добавить куски груш и медленно варить в течение 20 минут. Проверить готовность груш кончиком ножа.
- Готовые груши поместить в нержавеющую чашу Dynamic. Измельчить груши ногой миксера Dynamic с 4 ножами (чтобы добиться большей однородности, воспользоваться ногой блендера).
- Выложить грушевый конфитюр в 4 стаканчика.
- Добавить малиновый соус и украсить малиной и листиком мяты.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

270 Вт. от 5 до 25 Л.

Суп из тыквы, соус из козьего сыра с обжаренным фундуком

Рабочий объем: 5 л
Скорость работы : 12 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Сливочное масло (40 г)
Лук-порей (300 г)
Тыква (3 кг)
Вода или светлый куриный бульон (4 л)

Соус из козьего сыра:
Козий сыр (150 г)
Сливки (80 г)

Украшение:
Обжаренный фундук (100 г)

Приправа :
Соль крупного помола (по вкусу)
Мелкая соль (по вкусу)

- Обжарить в масле мелко нарезанный лук-порей, добавить тыкву, нарезанную кусочками, слегка обжарить, залить водой, добавить соль и перец и поставить на огонь.
- Когда суп готов, измельчить с помощью блендера dynamic junior до получения однородного супа.
- Измельчить козий сыр и сливки с помощью эмульсионного диска. Добавить соль и перец, отставить в прохладное место.
- Обжарить фундук и измельчить куттером.
- Суп подается в неглубокой тарелке, добавить немного сырного соуса и посыпать обжаренным фундуком.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

500 Вт. от 10 до 30 Кг

Картофельное пюре с петрушкой

Рабочий объем : 6 Кг
Скорость работы : 0 до 13 000 об./мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Картофель средней твердости (5 кг)
Цельное молоко (1 л)
Сливочное масло (160 г)

Гарнир:
Лук-шалот (500 г)
сливочное масло (50 г)
Чеснок (1/2 головки)
Итальянская петрушка (1 пучок)
Оливковое масло (по вкусу)

Приправа :
Соль грубого помола
Мелкая соль
Мускатный орех

- Очистить, помыть и нарезать картофель кусочками.
- Поместите картофель в кастрюлю, залить водой, приправить и варить в течение 25/30 минут. Проверить готовность картофеля кончиком ножа.
- Очистить лук-шалот и измельчить с помощью куттера.
- Поджарить нарезанный лук-шалот.
- Очистить чеснок и удалить росток. Помыть и отрезать стебли петрушки.
- С помощью куттера измельчить чеснок и петрушку, добавив немного оливкового масла. Положить чеснок и петрушку в лук-шалот и отставить в сторону.
- Картофель откинуть на дуршлаг. В кастрюлю налить 3/4 молока и положить сливочное масла. Добавить картофель и измельчить с помощью миксера Dynamic Master и ногой для пюре.
- Вылить остаток молока, проверить на соль и перец.
- Добавить соус из петрушки, хорошо перемешать.

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Свиной фарш с соусом из петрушки

Рабочий объем : 500 г

ИНГРЕДИЕНТЫ: :
Основной состав :
Свиное горло (400 г)
Свежая свиная грудинка (100 г)
Лук (80 г)
Сливочное масло (40 г)
Петрушка (1/4 пучка)
Белое вино (50 cl)

Приправа :
Мелкая соль (по вкусу)
Белый перец (по вкусу)

- Нарезать свиное горло и грудинку на кусочки и отставить в сторону.
- Очистить лук, нарезать с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону.
- Помыть и отрезать стебли петрушки, нарезать с помощью куттера Dynamic и отставить в сторону.
- Поджарить на масле лук, добавить белое вино и готовить до испарения. Убрать и отставить в сторону.
- Порезать свинину с помощью куттера, добавить лук, петрушку, соль и перец.
- Несколько раз перемешать с помощью куттера до образования однородной массы.
- Убрать и отставить в сторону.

- Фарш можно использовать в различных рецептах (фаршировка мяса, овощей и т. д.).

ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Гаспачо

Суп из чечевицы, сливки с маком

Пюре из сладкого картофеля

Шоколадный пудинг с малиновым соусом

Картофельное пюре с соусом из петрушки

Стаканчик грушевого конфитюра и лесные ягоды

Суп из тыквы, соус из козьего сыра с обжаренным фундуком

Международная дистрибьюторская сеть

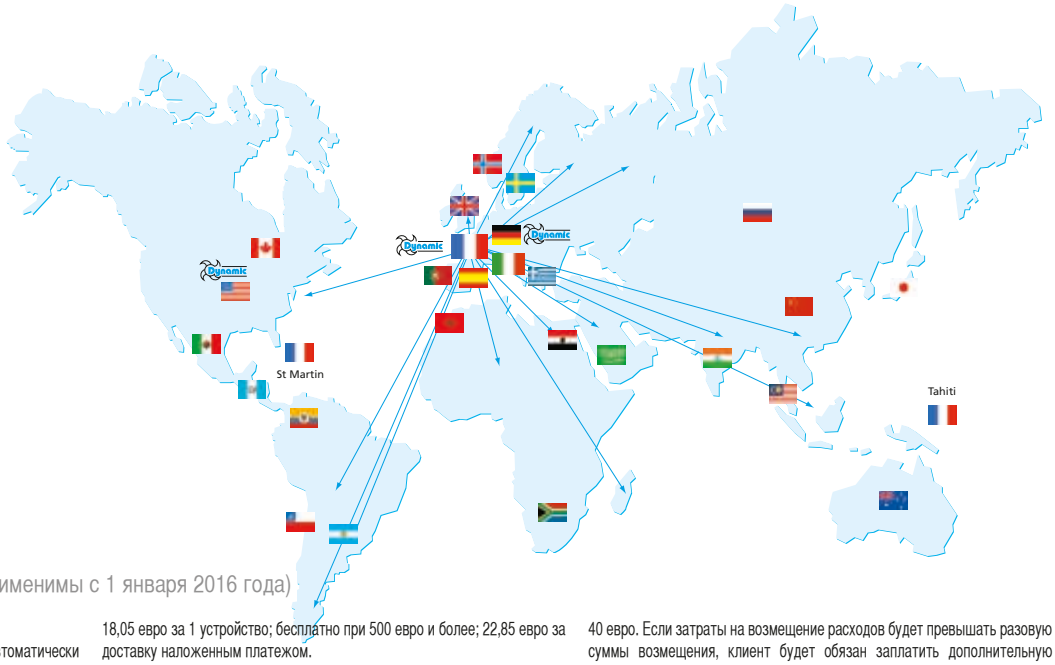
СИЛЬНАЯ МАРКА ОТ GROUPE NADIA GMBH
Eine starke Marke der Groupe NADIA GMBH
Robert-Koch-Strasse 7 - 77694 Kehl
Тел: +49 (0)7851 886 45-0
Факс +49 (0)7851 886 45-32
электронная почта: info@dynamic-professional.de
www.dynamic-professional.de

ФИЛИАЛЫ ФИРМЫ DYNAMIC:
Северная Америка (США / Канада)
Тел: : +1-800-267-7794 - +1-514-956-0127
Факс : +1-877-668-6623 - +1-514-956-8983
электронная почта: info@dynamicmixers.com

- **США:**
1320 route 9 # 1352 - Champlain, NY - 12919
web : dynamicmixersusa.com

- **Канада: Montreal, Quebec**
3227 Boul. pitfield
H4S-1H3
web : dynamicmixers.ca

Таити (Полинезия):
Тел. (689) 70 49 64



Общие условия продажи - (Применимы с 1 января 2016 года)

1 - ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
Кроме специального и письменного согласия, любой заказ автоматически означает, что клиент соглашается с данными условиями, невзирая на то что, обратное требование может содержаться в общих условиях покупок заказчика.

2 - ЗАКАЗЫ - КОТИРОВКА
Заказ становится окончательным только после письменного принятия (или принятия по молчанию) со стороны компании Dynamic (далее «Компания»).

В случае предоставления котировки, заказ становится окончательным только после возврата Компании ранее предоставленной котировки с отметкой о ее принятии. Возврат котировки может осуществляться по почте, факсу или любым другим способом передачи в течение восьми дней с момента ее получения. Любое изменение заказа или котировки должно быть согласовано между Компанией и клиентом в письменном виде.

3 - СРОК ДОСТАВКИ
Доставка осуществляются в зависимости от наличия товаров на складе и транспортных возможностей, в порядке поступления заказов и в соответствии с информацией, указанной Компанией в подтверждении получения заказа. Компания имеет право осуществлять доставку полностью или частично. Сроки носят ориентировочный характер и не являются обязательными для Компании, особенно в случае форс-мажорных обстоятельств или стихийного бедствия. Задержки в доставке не могут быть причиной к применению штрафных санкций или неустойки, удержания или отмены заказа. В любом случае, доставка клиенту осуществляется только при условии, если у клиента нет невыполненных обязательств перед Компанией.

4 - ДОСТАВКА
Цены не включают в себя налоги, указывается на условии франко-завод и включает в себя упаковку. Если иное не указано в заказе или в принятой котировке, за доставку взимается отдельная плата. Все расходы по экспресс-доставке должны полностью покрываться клиентом, который сделает соответствующий запрос. Товары становятся собственностью заказчика в момент отправки с завода Компании, в соответствии с параграфом о собственности, приведенным ниже. Следовательно, все транспортные, таможенные, страховые, складские операции оплачиваются и страхуются заказчиком. Клиент должен обеспечить соответствие отправки, проверить наличие повреждений, потерю или недостачу и, при наличии таковых, составить соответствующий акт и, в течение 72 часов, сообщить об этом заказным письмом с уведомлением о вручении соответствующим организациям и перевозчикам. Клиент также уведомит об этом Компанию.

5- ВОЗВРАТ ЗАКАЗА
Любой возврат продукции должен быть сначала официально согласован между Компанией и клиентом. В случае согласования возврата, за обработку будет взиматься 10% от стоимости заказа. Специальные заказы возврату не подлежат. Стоимость упаковки, доставки и администрации: 18,05 евро за 1 устройство; бесплатно при 500 евро и более; 22,85 евро за доставку наложенным платежом.

6 - ГАРАНТИЯ
Компания должна предоставить оборудование в соответствии с договором. Она несет ответственность за дефекты соответствия, обнаруженные в момент доставки. Чтобы соответствовать условиям контракта, продукт должен:
- соответствовать обычному использованию подобного продукта и, в соответствующем случае, отвечать описанию, данному Компанией, а также обладать качествами, которые были продемонстрированы посредством образца или модели;
- демонстрировать качества, которые клиент имеет право ожидать от него, учитывая заявления, сделанные Компанией, включая рекламу;
- или демонстрировать определенные характеристики, которые были согласованы между сторонами;
- или соответствовать любым специальным требованиям заказчика, о которых было сообщено Компании и которые были приняты Компанией;

Электротехническое оборудование гарантируется на 1 год с момента покупки против производственных дефектов. Гарантия полностью покрывает детали и выполнение ремонта. Гарантия касается замены некачественных деталей, но не покрывает поломки, связанные с падением или ударами; повреждения, вызванные аномальной эксплуатацией; ошибки подключения к сети; а также несоблюдение условий работы, предусмотренных в инструкции по эксплуатации.

7 - ЦЕНА
Цены и сведения, приведенные в каталогах или других рекламных материалах Компании, являются обязательными только для Компании, которая оставляет за собой право вносить любые изменения габаритов, материалов или веса своего оборудования, представленного и описанного в них, без обязательства изменять ранее поставленные товары или товары, которые находятся на стадии подготовки заказа. Счет за товары выставляется с учетом цен, действующих в момент размещения заказа. Оплата производится в зарегистрированном офисе Компании. За исключением специальных случаев, заказы оплачиваются полностью в момент отправки товаров. В случае предварительной оплаты заказа клиенту предоставляется скидка в размере 0,5% за каждый месяц с общей суммы заказа без налога. Эта скидка также приводит к пропорциональному вычету с НДС. Любой другой метод оплаты подлежит предварительному согласованию. Если оплата не будет получена в срок, указанный в контракте, с 1 дня после этой даты будут автоматически и без каких-либо формальностей начисляться штрафные санкции в 3-кратном размере от официальной процентной ставки. Кроме того, автоматически и без формальностей будет взиматься разовая сумма возмещения расходов в размере 40 евро. Если затраты на возмещение расходов будет превышать разовую суммы возмещения, клиент будет обязан заплатить дополнительную сумму компенсации в соответствии с представленными документами. Компания может также приостановить любые дальнейшие поставки.

8 - СОХРАНЕНИЕ ПРАВА СОБСТВЕННОСТИ
Компания сохраняет за собой полное право собственности на товар до полной оплаты заказчиком. Тем не менее, ответственность за потерю, кражу или повреждение товара несет на себе клиент с момента передачи ему товара. Неуплата в срок может привести к искам на существующие на тот момент товары.

9 - ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ
Эскизы, модели, чертежи и котировки, а также любая техническая документация, предоставленная Компанией клиенту, являются исключительной интеллектуальной собственностью Компании: они не могут передаваться или осуществляются без письменного согласия последнего. Они должны быть возвращены по первому требованию Компании.

10 - ПРИМЕНЕНИЕ ДОГОВОРОВ
Никакие задержки, бездействие, гибкость со стороны Компании в осуществлении своих прав, вытекающих из данного договора, не будут рассматриваться как отказ Компании от этих прав.

11 - ЮРИСДИКЦИЯ
В случае спора Компания и клиент обязуются обратиться в арбитраж под председательством одного арбитра, выступающего в качестве мирового посредника, выбранного совместно сторонами, или, если это невозможно, назначенного по просьбе первой ходатайствующей стороны председателем арбитражного суда города Рош-сюр-Йон.

Стороны отказываются от апелляции или обжалования арбитражного решения, которое будет считаться окончательным, и обязуются соблюдать его без обращения в суд или экзекватуры.

Передан через:

Мы охотно сообщим Вам специализированного партёра недалеко от вас. Спрашивайте у нас.

Dynamic
Оригиналы

Dynamic FRANCE & EXPORT
RCS 416 450 435 La Roche sur Yon - S.A.S au capital de 216.780 €
518 rue Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. +33 (0)2 51 63 02 72 - Fax : +33 (0)2 51 63 02 73
e-mail : contact@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

GROUPE NADIA

Création Graphique Bleu Com' Cèdre - 02 41 56 08 73 - www.bleucomcedre.com - Décembre 2015 - Crédit photos : ©J.J. Bernier - ©Studio Ginko pour Valrhona - ©Fotolia - Remrciements : Auberge la Gaillotière - Château-Thébaud (44) - Lycée Jeanne Delanoue - Cholet (49)