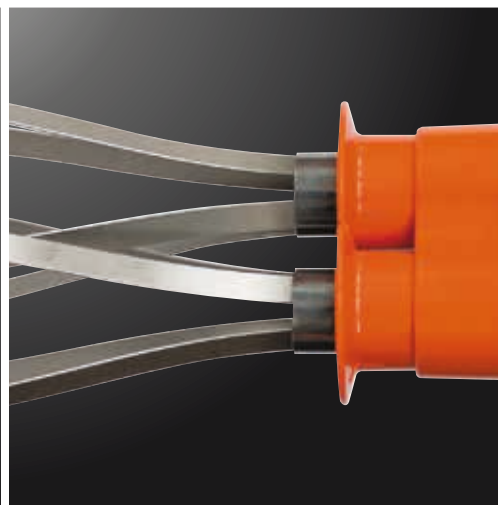


Каталог



Профессиональные  
кухонные  
принадлежности

2016



Оригиналы!  
[www.dynamicmixers.com](http://www.dynamicmixers.com)



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.



## Дина 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 улучшение условий работы!



## 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 VM 160 / VM 190 | Ножка миксера М 160 / М 190 | Ножка Блендер |
|--------|-------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|---------------|
| 160 мм | 160 / 190 мм      | 160 / 190 мм            | 160 / 190 мм         | -                             | 160 / 190 мм                | 160 мм        |
| 250 Вт | 220 Вт / 250 Вт   | -                       | 220 Вт / 250 Вт      | 220 Вт / 250 Вт               | -                           | -             |
| -      | -                 | -                       | -                    | -                             | -                           | -             |

## Senior стр. 16 20-40 л. 5-20 л. 10-25 кг



| PMX 98 | Моторный блок VM 250 | Ножка миксера М 250 | Ножка миксера М 250 XL | венчик F 250 | Ножка пресс-пюре | Измельчительная чаша из нержавеющей стали |
|--------|----------------------|---------------------|------------------------|--------------|------------------|---|
| 300 мм | -                    | 300 мм              | 400 мм                 | 205 мм       | 420 мм           | 5 л.                                      |
| 350 Вт | 350 Вт               | -                   | -                      | -            | -                | -   |
| -      | -                    | -                   | -                      | -            | -                | -   |

## 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 Вт    | 925 Вт    | 1 000 Вт  | -                             |
| -         | -         | -         | -                             |

## Dynacutter стр. 23



### КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КОТЛА/КАСТРЮЛИ

стр. 28



SM4 / SM6 / SM8 / SM10 / SM12 / SA

## Junior

стр. 12



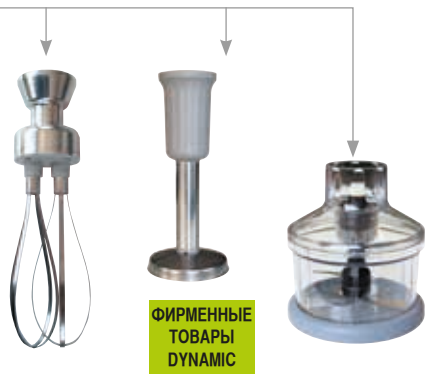
5-25 л.



1-5 л.



1-10 кг



**ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC**

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



| стандартный<br>Junior | сбивалка<br>Junior | Мото-<br>рный блок | Ножка<br>миксера Junior | Ножка<br>миксера Junior XL |
|-----------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|----------------------------|
| 225 мм                | 185 мм             | -                  | 225 мм                  | 300 мм                     |
| 270 Вт                | 270 Вт             | 270 Вт             | -                       | -                          |
| -                     | -                  | -                  | -                       | -                          |

## Master

стр. 20



40-100 л.



5-20 л.



10-30 кг



**НОВИНКИ**

**CleanUP**  
System

| MX 91  | MX 91 XL | FT 97  | MX 2000<br>standard | Мото-<br>рный<br>блок ВМ 2000 | Ножка<br>миксера М 90 | Ножка М 90Н<br>съемный | Ножка<br>миксера М 500 | Ножка<br>Блендер | венчик F 90 |
|--------|----------|--------|---------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------|-------------|
| 410 мм | 500 мм   | 245 мм | 410 мм              | -                             | 410 мм                | 410 мм                 | 500 мм                 | 410 мм           | 245 мм      |
| 500 Вт | 500 Вт   | 500 Вт | 500 Вт              | 500 Вт                        | -                     | -                      | -                      | -                | -           |
| -      | -        | -      | -                   | -                             | -                     | -                      | -                      | -                | -           |

## центрифуги для сушки салата

стр. 32



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 E04 | EM 98 N           |
|-------------------------|-------------------|
| 170 мм / ø 360 мм       | 630 мм / ø 430 мм |
| -                       | -                 |



## Dynacube

стр. 34



**ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC**

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

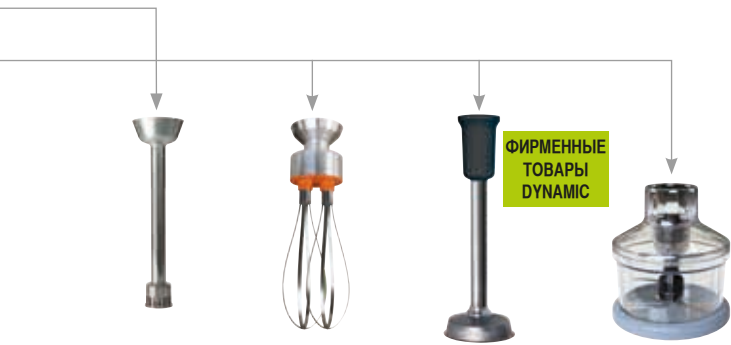
## Dynacoupe

стр.  
34



**ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC**

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



ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC

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



ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC

| FM 90 / 91 / 92    | Ножка<br>пресс-пюре AP 90 | Измельчительная<br>чаша из нержавеющей |
|--------------------|---------------------------|--|
| 420 - 600 - 700 мм | 420 мм                    | Ø 220 мм                               |
| -                  | -                         | -                                      |

### Ручная овощерезка стр. 37



**Dynajuicer**  
-

**FMA**  
-

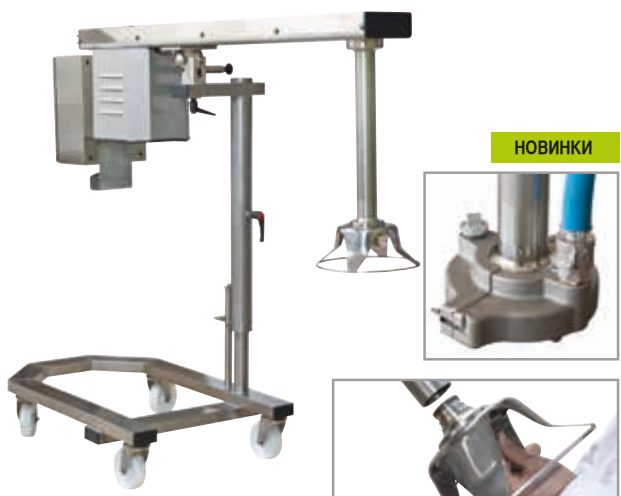
**CF 2000**  
-

### PP97 стр. 29 20-100 л.



| PP97   | PP97 Plus | FM97   |
|--------|-----------|--------|
| 520 мм | 570 мм    | 690 мм |
| 650 Вт | 650 Вт    | -      |
| -      | -         | -      |

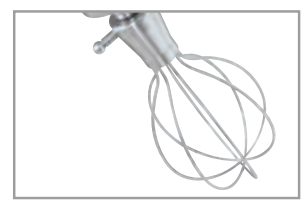
### Gigamix стр. 30 100-300 л.



НОВИНКИ

**Gigamix**  
2,2 кВт

**Дула насос**  
-



**Аксессуар венчик**  
Длина рабочей поверхности : 870 мм



**Аксессуар колокол**  
Длина рабочей поверхности : 560 мм



**Аксессуар Блендер**  
Длина рабочей поверхности : 520 мм

НОВИНКИ  
2016  
Dynamix V2  
Dynamix Nomad



## Наиболее производимые



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

Соответствует  
стандартам



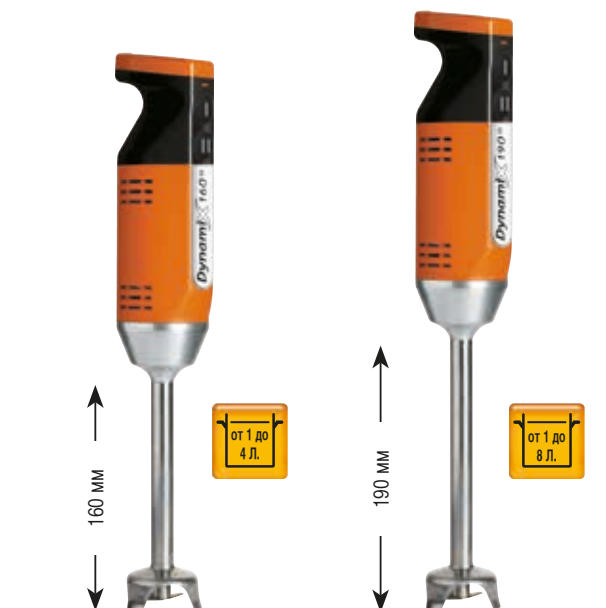
# DynamiX V2 Съемные ножки

220 /  
250 Вт.

от 1 до  
8 Л.

**НОВИНКИ**

2 скорости для  
реального удобства  
в работе!



| 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. |



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

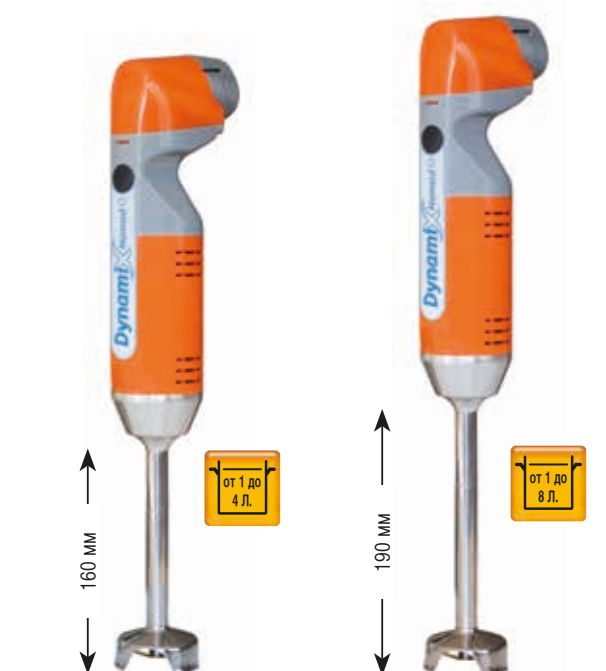
| Номер цвета указывается<br>во время заказа |       |
|--|-------|
| белый вариант                              | AC571 |
| красный вариант                            | AC570 |

# DynamiX Nomad Съемные ножки

от 1 до  
5 Л.

**НОВИНКИ**

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



| 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   |



Поставляется с зарядным устройством  
и литий-ионным аккумулятором



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

# Профессиональная серия MINI

## Съемные ножки

Наконец-то, настоящий ПРОФЕССИОНАЛ для Ваших маленьких приготовлений!



220 / 250 Вт.

от 1 до 8 Л.



| Наименование      | Динамих 160             | Динамих 190             | Динамих Блендер 160     |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Арт.              | МХ050                   | МХ090                   | МХ100                   |
| 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 ножи



250 Вт.

от 4 до 12 Л.



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. |          |

# Профессиональная серия MINI

## Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



Блендер



Венчик



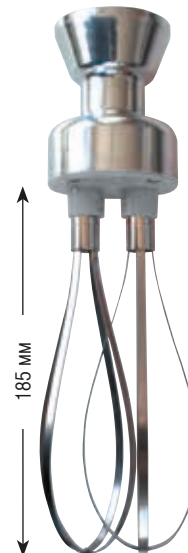
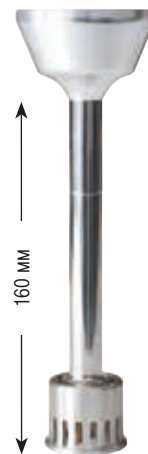
Пресс-пюре



нож



Съемный венчик для лучшей чистки прибора.



| Арт. | 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 Венчик 185 мм

**MFAP**

Арт. MF050

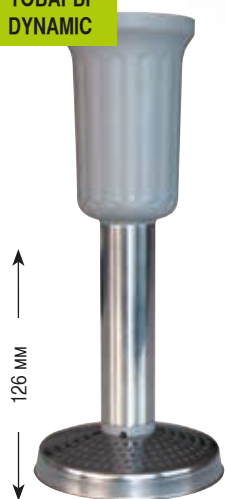
Состав:  
1 Моторный блок  
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)  
1 Венчик 185 мм  
1 Пресс-пюре 126 мм

**ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC**

СИСТЕМА  
Запатентованная  
СИСТЕМА

- 2500 об./мин.
- Перевернутые лезвия

для Ножка миксерас 160 или 190 мм



Пресс-пюре  
126 мм

AC517

Измельчи-тельная  
чаша 0,8 л.

AC518

Упаковка ножей  
0551+0550+0552+0553

AC540

Граду-рованная  
чаша на 1 л + крышка

AC510

Чаша из нержавеющей  
стали 3 л.

AC513

Опора для  
Dynamix

SM030



**Dynamix**

Арт. МХ052

Состав:

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





## Наиболее производительные

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

Соответствует стандартам



# Фиксированные ножки

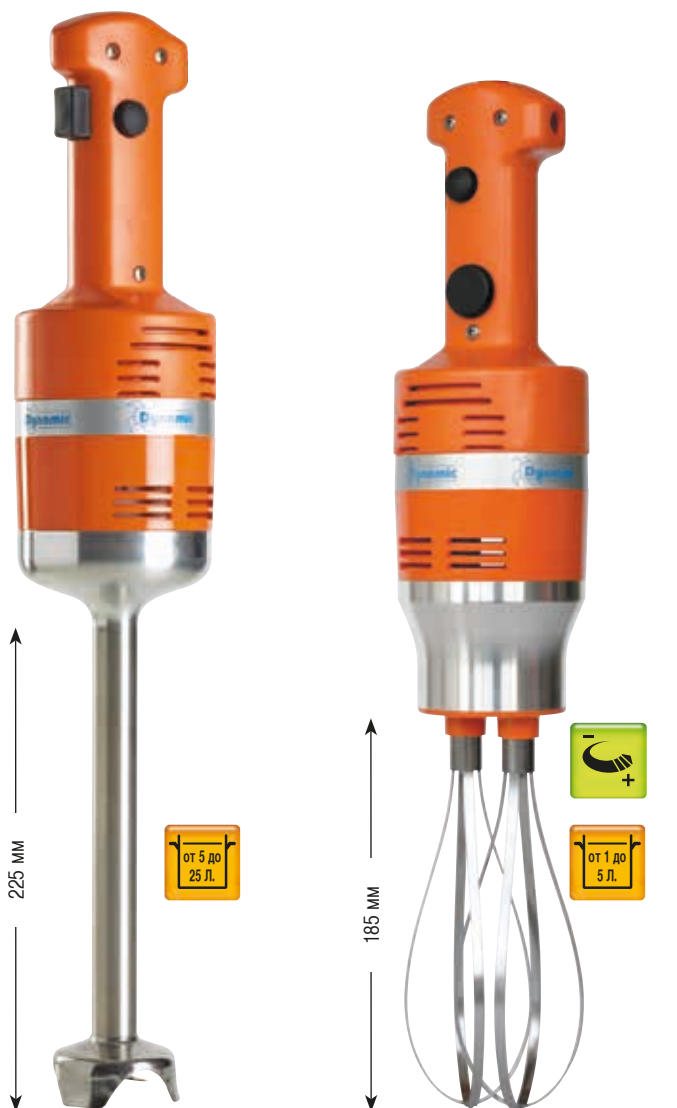
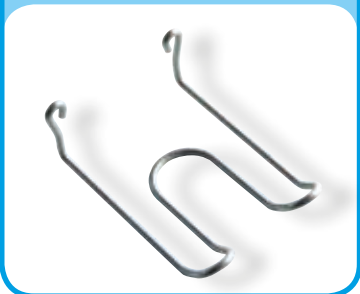
270 Вт.

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.                 |

# Профессиональная серия JUNIOR

## Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



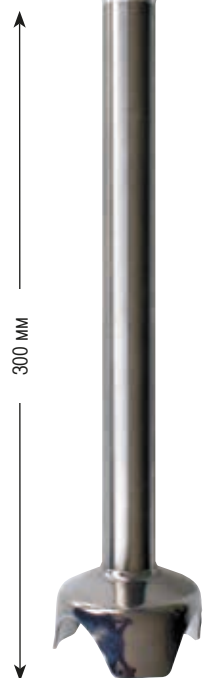
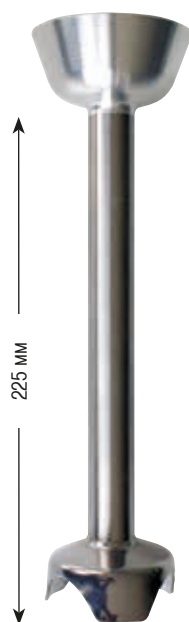
Венчик



Пресс-пюре



нож



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

## Упаковка



**Junior Pl.us** Арт. MX021.V

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



**Junior Pl.us XL.** Арт. MX024

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



Съёмный венчик для лучшей чистки прибора.



185 мм



200 мм

ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC



• 2500 об./мин.  
• Перевернутые лезвия



| Венчик | Пресс-пюре JUNIOR | Измельчительная чаша 0,8 л |
|--------|-------------------|----------------------------|
| AC102  | AC103             | AC104                      |
| -      | -                 | -                          |



**Junior Combi**

Арт. МХ022

Состав:  
1 Моторный блок 270 Вт.  
1 Ножка миксера 225 мм  
(Нож standard 2 лезвия)  
1 Венчик 185 мм



**Junior Блендер**

Арт. МХ110

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

# Профессиональная серия SENIOR

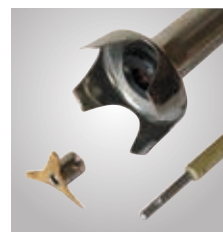


## Наиболее производимые



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

Соответствует  
стандартам





# Фиксированные ножки

350 Вт.

от 20 до  
40 Л.



## Для вашей безопасности

Настенное крепление  
Арт. 089959



| Наименование      | стандартный РМХ 98 |
|-------------------|--------------------|
| Арт.              | МХ007              |
| 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.      |

# Профессиональная серия SENIOR

## Аксессуары

(доступны по отдельности)



Миксер



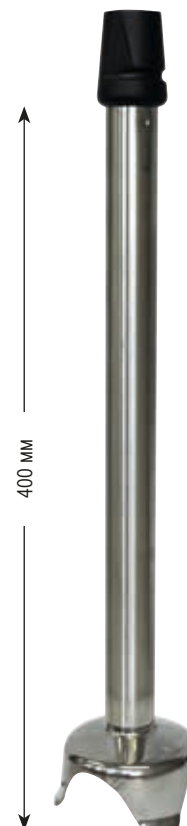
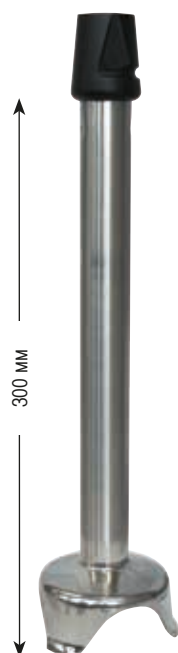
Венчик



Пресс-пюре



нож



|      | 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 блок 350 Вт.  
1 Ножка миксера 400 мм  
(Нож standard 3 лезвия)



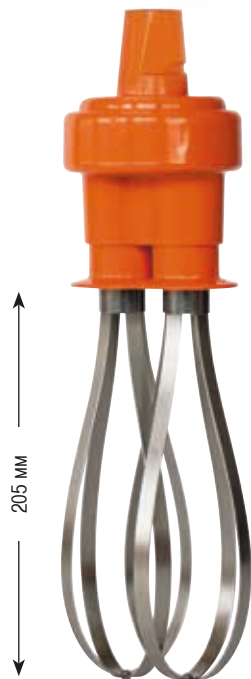
**PMF 250 Combi**

Арт. MF003

Состав:  
1 Моторный блок 350 Вт.  
1 Ножка миксера 300 мм  
(Нож standard 3 лезвия)  
1 Венчик 205 мм



Съемный венчик  
для лучшей чистки  
прибора.



205 мм



Сетка и винт съемные из  
нержавеющей стали



420 мм

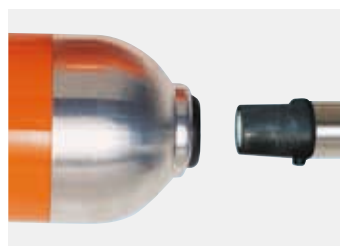
ФИРМЕННЫЕ  
ТОВАРЫ  
DYNAMIC



| 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



# Профессиональная серия MASTER



## Наиболее производимые



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

Соответствует  
стандартам



# Фиксированные ножки

500 Вт.

от 40 до 100 Л.

## НОВИНКИ



MASTER

| 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                    |
| Нож                       | Стандартный или Зубчатый |
| моторный блок VM 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

CleanUP System



Система эксклюзивная и запатентована Dynamic соответствует нормам HACCP

## ножки блендера



ножка блендера, идеальна для эмульгирования

VIDEO

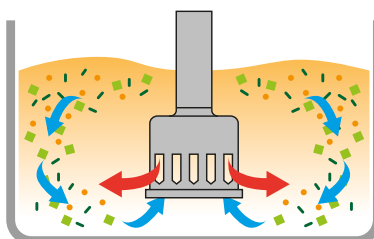


Ножка блендера буквально распыляет волокна лука-порей!



## Работа

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



# Профессиональная серия MASTER

## Аксессуары

(доступны по отдельности)

"УВЕЛИЧТЕ ВОЗМОЖНОСТИ"  
"ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!"

До 9 приборов на один моторный блок



Миксер



Блендер



Венчик



Пресс-пюре



нож



|      | Моторный блок VM 2000 | Ножка M 90 | Ножка M 90Н 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)



**Master Блендер**

Арт. MX120

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



ножка блендера,  
идеальна для  
эмульгирования



**MF 2000 Combi**

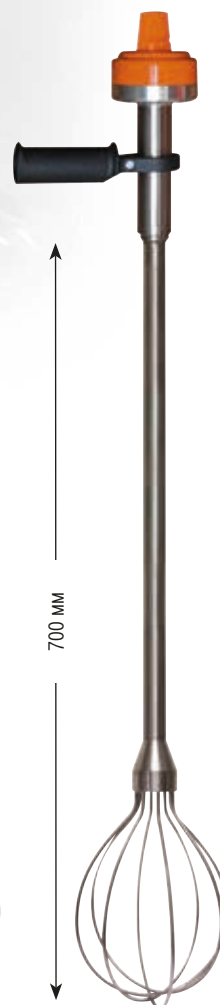
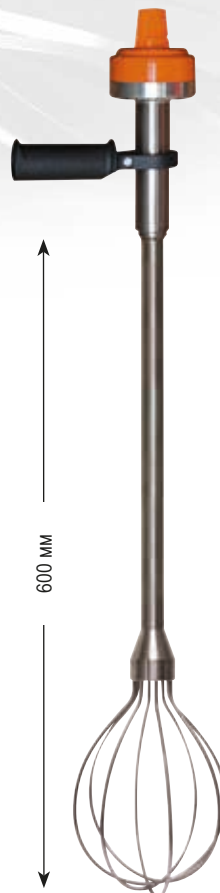
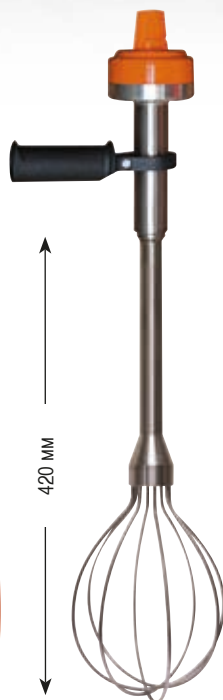
Арт. MF002

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





Решетка и винт  
съемные из  
нержавеющей стали



|                       |  |              |              |              |
|-----------------------|--|--------------|--------------|--------------|
| 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 | - |

# Профессиональная серия SMX & PP



## Наиболее производимые



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

Соответствует  
стандартам



# -Фиксированные ножки / Съёмные ножки

850 Вт.

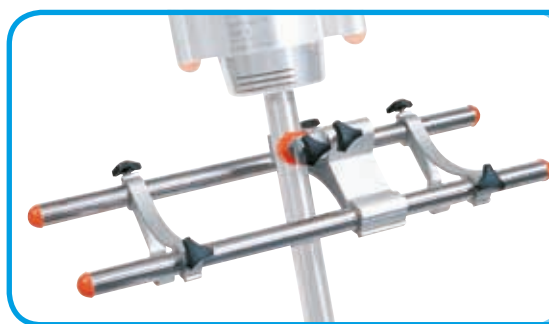
от 75 до  
300 Л.



## 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 |



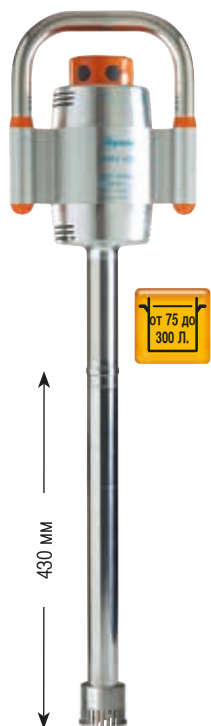
**Для вашей безопасности и удобства :**  
держатель миксера для устройств SMX  
См. следующую страницу

# Профессиональная серия SMX & PP

## Аксессуары



Новая ножка блендера, идеальна для эмульгирования



**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.**

|      |       |
|------|-------|
| Арт. | AC052 |
| -    | -     |

**«ножка» Блендер для SMX 800E**

|      |       |
|------|-------|
| Арт. | 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.

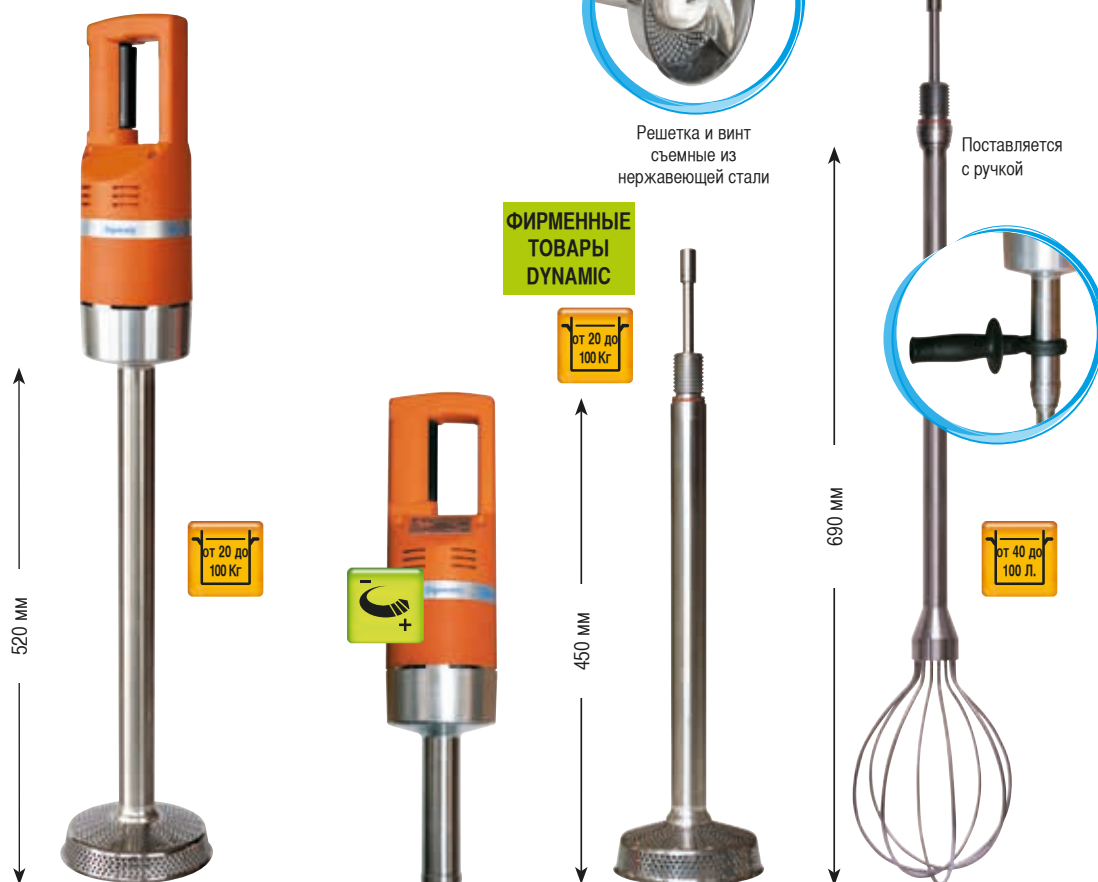


Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаря этому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.



# Пресс-пюре

650 Вт.



моноблочный прибор для приготовления пюре PP 97

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

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| 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 |
| -                 | -               |

SMX - PP

## Упаковка



**PP97 PLUS** Арт. PP02

Состав:  
1 Моторный блок 650 Вт.  
1 Ножка миксера Пресс-пюре 450 мм



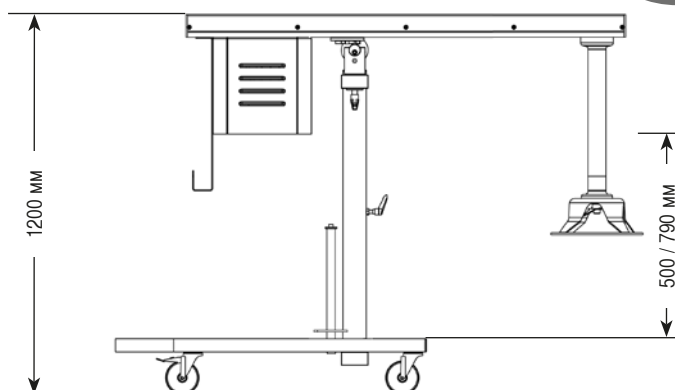
# Профессиональная серия GIGAMIX

## Стандартная, съемная или низкая версия

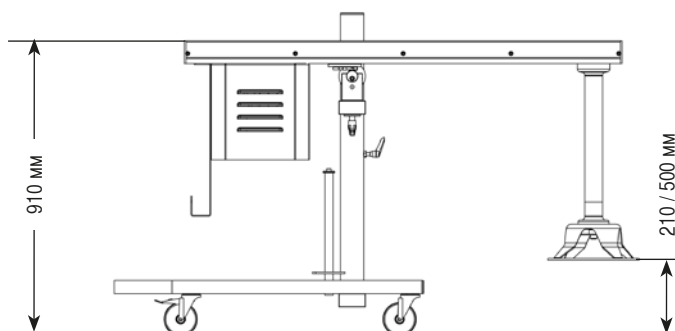
Профессиональный миксер для очень больших количеств



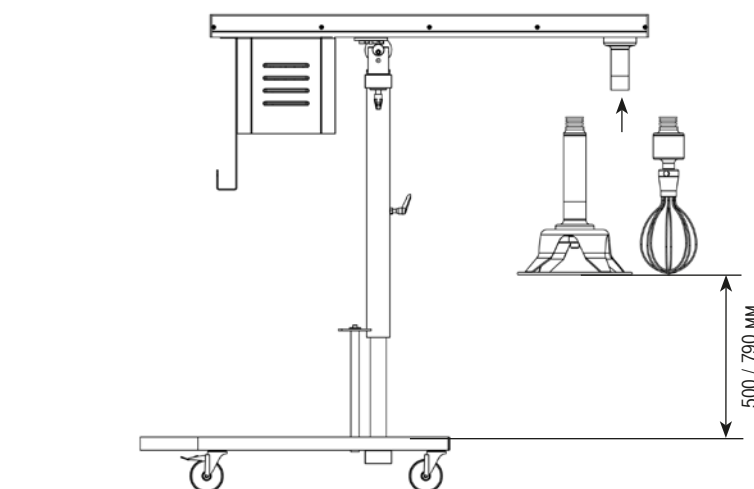
### Стандартная версия



### Низкая версия



### Съемная версия



### Наиболее производимые

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

Соответствует стандартам



Устройство полностью из нержавеющей стали



Аксессуар колокол



Аксессуар венчик



Аксессуар Блендер



# Профессиональный турбо-измельчитель



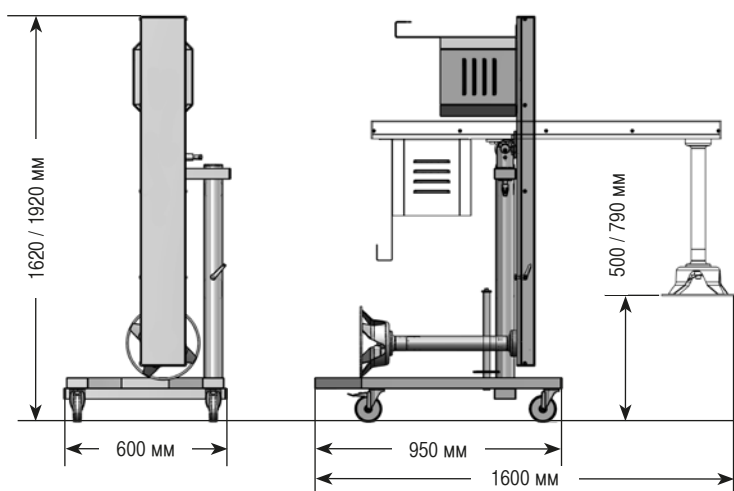
2,2 кВт.

от 100 до 300 л.

| Наименование | GiGAMiX стандартная | GiGAMiX низкая | GiGAMiX съёмная | Упаковка Блендер | Аксессуар колокол | Аксессуар венчик | Аксессуар Блендер |
|--------------|---------------------|----------------|-----------------|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| Арт.         | ТВ001               | ТВ005          | ТВ008           | ТВ020            | 9351              | ТВ003            | ТВ004             |
|              | -                   | -              | -               | -                | -                 | -                | -                 |

## 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.                     |   |   |   |        |        |        |



## НОВИНКИ Дюза 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 | Дюза НАСОС |
|--------------|------------|
| Арт.         | ТВ030      |
|              | -          |

Сливают ваши кастрюли за несколько минут



# ЦЕНТРИФУГИ ДЛЯ СУШКИ САЛАТА



## Наиболее производимые



- Интенсивное использование
- E20SC: герметичная крышка
- Герметично закрывается

Соответствует  
стандартам





# 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





## Наиболее производимые

- Точность и качество резки
- Легкий уход
- Легко переносится

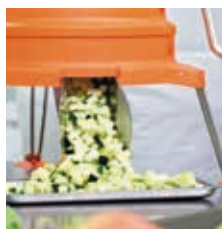
Соответствует стандартам



DYNACOUBE



DYNACUBE



# Dynacube

От 30 до  
50 Кг/ч



| Наименование в мм | Дупасубе + сетка 7x7 + пестик | Дупасубе + сетка 8,5x8,5 + пестик | Дупасубе + сетка 10x10 + пестик | Дупасубе + сетка 14x14 + пестик | Дупасубе + 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.              | АС060              | АС061                  | АС062                | АС063                | АС064                |
|                   |                    |                        |                      |                      |                      |



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



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



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



Дупасубе оснащен системой фиксации в виде присосок.

## DynaSoupe

30 до  
50 Кг/ч



| Наименование      | Дунасупе без диска на выбор | Дунасупе + 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<br>Поштучно      | - |
|-------|---------------------------------|---|
| АС015 | Ø 220 мм / толщина резки 1,5 мм | - |
| АС012 | Ø 220 мм / толщина резки 2 мм   | - |
| АС013 | Ø 220 мм / толщина резки 3мм    | - |
| АС014 | Ø 220 мм / толщина резки 5 мм   | - |

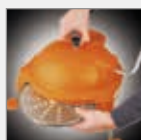
| Арт.  | Диск для тёрки<br>Поштучно        | - |
|-------|-----------------------------------|---|
| АС020 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 2 мм | - |
| АС021 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 3 мм | - |
| АС022 | Ø 220 мм / диаметр отверстий 4 мм | - |
| АС025 | Подставка для дисков - для 6      | - |



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:  
Дунасупе: Диски очень легко менять. Вы просто приподнимаете чёрную пилочку и вставляете диск сбоку прибора ножами наверх.



ДунаSoupe оснащен системой фиксации в виде присосок.

# Соковыжималка

Соковыжималка цитрусовых Dynajüicer



**НОВИНКИ**



| Наименование | Соковыжималка |
|--------------|---------------|
| Арт.         | РА001         |
| Диаметр      | Ø 220 мм      |
| Общая высота | 330 мм        |
| Мощность     | 200 Вт.       |
| Скорость     | 1500 об./мин. |
| Вес          | 3,7 Кг        |
| -            | -             |

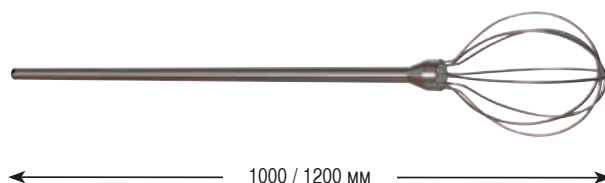
Поставляется с 2 носовыми конусами



## FMA 91/FMA 90

Ручной венчик

| Наименование | Ручной венчик FMA 90 | Ручной венчик FMA 91 |
|--------------|----------------------|----------------------|
| Арт.         | АС210                | АС211                |
| 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



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                     |
| Расстояние между стойками | 320 мм                           |
| Высота до лезвия          | 190 мм                           |
| Вес                       | 8,3 Кг                           |
| -                         | -                                |



ДРУГИЕ

## 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 высокое качество и быстрое снабжение запасными деталями.

**Dynamic следит за охраной окружающей среды**



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.



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 Chateau de la Pigossière, 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  
Pigossière,  
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

## Как правильно выбрать нож?



нож с 2 лезвиями:  
для 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 Dynamiс.
- Посолить.
- Взбить сливки с помощью сбивальной ноги Dynamiс.
- Проверить на вкус и отставить в сторону
- VPrifer л. Приправа et rServer



#### ИСПОЛЗУЕМОЕ 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 Dynamiс и отставить в сторону.
- В высокую емкость положить мелко нарезанную петрушку и добавить 25 ml масла. Взбить с помощью эмульсионного диска Dynamiс, постепенно добавляя остаток масла.
- Если вы хотите сделать эмульсию более зеленого цвета, воспользуйтесь ногой блендера.



#### ИСПОЛЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





## Соус из козьего сыра и тонких трав

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 мл)  
Соль, белый перец (по вкусу)

- Вымыть и отрезать стебли петрушки. Нарезать петрушку с помощью куттера Dynapic 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 Dynapic, постепенно добавляя трава.
- Поставить в прохладное место.
- Использовать в качестве гарнира к супу или первого блюда.

### ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## Гаспачо

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 мл  
Оливковое масло 1 мл  
Вода 25 cl  
Базилек (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 Dynapic 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.

### ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## 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 дупатис, оснащенного сбивальным диском. Отставить в прохладное место.
- Проверить готовность супа. Удалить пучок душистых трав. Измельчить суп с помощью ноги блендера дупатис. 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 DupaTic 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 DupaTic. Измельчить груши ногой миксера DupaTic 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



## 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 dupatis 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



## 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.



ИСПОЛЬЗУЕМОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ





Гаспачо



Шоколадный пудинг с малиновым соусом



Картофельное пюре с соусом из петрушки

Стаканчик грушевого конфитюра и лесные ягоды



Суп из чечевицы, сливки с маком

Пюре из сладкого картофеля



Суп из тыквы, соус из козьего сыра с обжаренным фундуком



# Международная дистрибьюторская сеть

СИЛЬНАЯ МАРКА ОТ GROUPE NADIA GMBH  
Eine starke Marke der Gruppe 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 покупки 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 осуществляется 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 условия 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 будут превышать разовую сумму 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 осуществляться 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 партнёра недалеко от вас.  
Спрашивайте у нас.



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

