

Dynamic[®]

2025

KATALOG / PREISLISTE



www.dynamic-professional.de

Über uns

WIR LIEBEN KÜCHE

Dynamic ist ein Pionier der Branche und entwickelt seit 1964 moderne Küchengeräte für den professionellen Einsatz.

Nach über 60 Jahren sind wir weltweit gewachsen und haben uns als führender Hersteller auch auf dem deutschen Markt etabliert.

Mit unserer großen Auswahl und den zahlreichen Zubehörteilen entwickeln wir unser Sortiment permanent weiter und stehen hierzu in engem Kontakt zu unseren Anwendern.

In diesem Jahr feiern wir das 25-jährige Jubiläum unseres Standorts in Kehl. Seit der ersten Stunde arbeiten wir mit Begeisterung und Erfolg an klaren Zielen:

- Die Arbeit mit unseren Maschinen soll Spaß machen.
- Wir möchten, dass die Zubereitung von Gerichten schnell und einfach gelingt.
- Wir wollen die Arbeit in der Küche erleichtern!

Dabei setzen wir konsequent auf Benutzerfreundlichkeit, Leistung und Qualität.



 **Canada**
Montreal, Quebec

 **Deutschland**
Eine starke Marke
der Groupe NADIA GMBH

Tel. +49 (0)7851 886 45-0
Fax +49 (0)7851 886 45-32
info@dynamic-professional.de

Robert-Koch-Strasse 7
77694 Kehl
www.dynamic-professional.de



 **USA**
Champlain, NY - 12919

 **Made in FRANCE**

518 rue Léo Bœkeland
BP57 - 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE
www.dynamicmixers.com

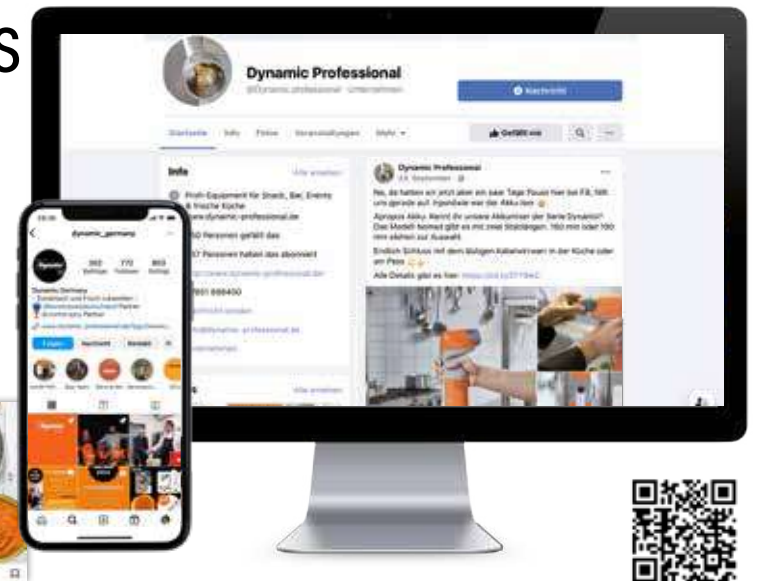
Website & Social Media

www.dynamic-professional.de



Alle wichtigen Informationen zu jeder Zeit an jedem Ort abrufbar, das ist Kommunikation auf höchstem Niveau. Mit unserer modernen Website und unseren Social-Media-Kanälen wie **Facebook**, **Instagram** und **Youtube** sind wir immer präsent. Alle **Produkte**, alle aktuellen **News** und **Aktionen**, alle wichtigen Broschüren etc. sind einfach abrufbar. Mit der Filterfunktion, z.B. bei den zu verarbeitenden Mengen, lassen sich die passenden Mixer schnell und unkompliziert finden und zuordnen. Jede Menge Rezepte und Videos zeigen unsere kreative Verbundenheit mit der Branche.

Folgen Sie uns



Live Beratung und Workshops

www.dynamic-professional.de



Interessiert?
Dann direkt
anmelden zur
Online-Vorführung!

Mit einem live gesendeten Streaming anlässlich der digitalen Intergastra 2021 hat Dynamic ein erstes Zeichen gesetzt. Inzwischen sind Online-Vorführungen ein wichtiger Bestandteil des Marketings und dienen auch zur Kundenbindung.

Die Online-Beratungen und Workshops sind direkt auf die Bedürfnisse der Kunden zugeschnitten und werden individuell durchgeführt. Seither haben wir Vorführungen und professionelle Beratungen für den Fachhandel und deren Endkunden erfolgreich durchgeführt.

2025

NEUHEITEN

NEUES ZUBEHÖR FÜR DIE SERIE GIGAMIX



Neuer Rührbesen
und Mixglocke

DIE + NEUHEITEN

- + **Serie GIGAMIX**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 52
- + **Serie SMX**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 34
- + **Serie EASYMIX**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 40
- + **Gemüseschneider 2V**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 55
- + **Serie MASTER**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 29
- + **MD95+**
mehr Infos erhalten Sie auf Seite 18

NEUHEIT 2025 NEUHEIT

Der neue MD95+,
lieferbar ab 2.
Halbjahr 2025

NEUHEIT 2025 NEUHEIT

Die neuen Modelle der Serie Master, mit 35cm Stablänge

SERIE MASTER

SERIE SMX

NEUHEIT 2025 NEUHEIT

Die neuen kurzen Mixstäbe sorgen für leichteres Arbeiten in niedrigen Kesseln

305 mm
356 mm
406 mm
458 mm

NEUHEIT 2025 NEUHEIT

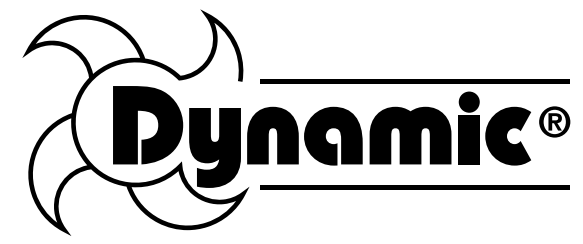
Die optimale Unterstützung bei Ihrer Arbeit. Einfach bedienbar

SERIE EASYMIX

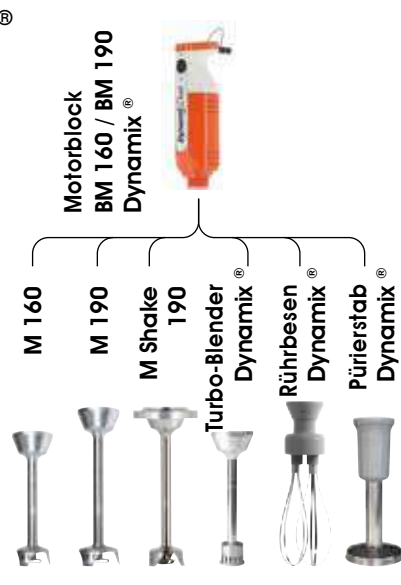
NEUHEIT 2025 NEUHEIT

Der Gemüseschneider V2 mit 2 Geschwindigkeiten ist nun auch kombinierbar mit einem Kutteraufsatz

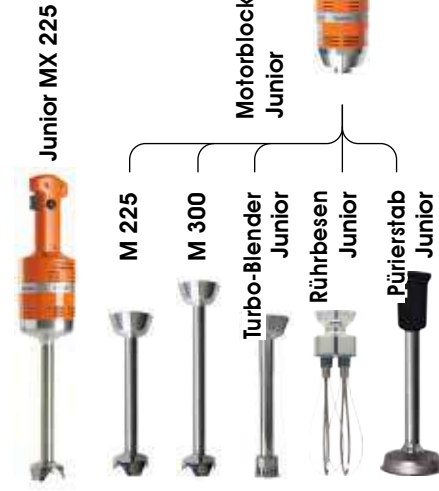
GEMÜSESCHNEIDER V2



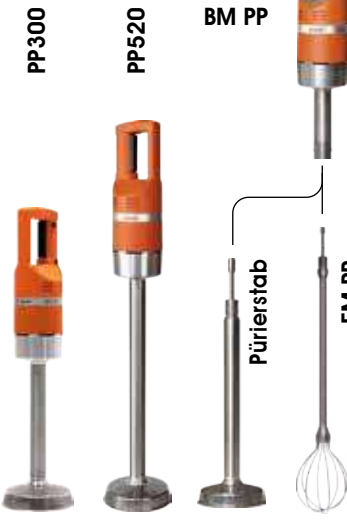
SERIE DYNAMIX®



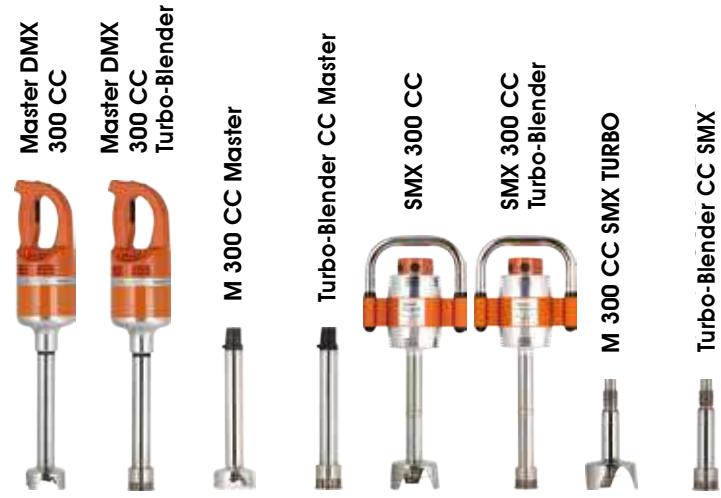
SERIE JUNIOR



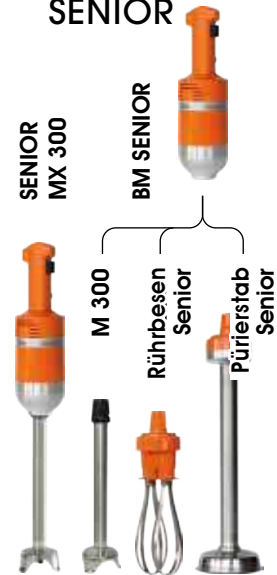
PÜRIERSTÄBE



SERIE KIPPER



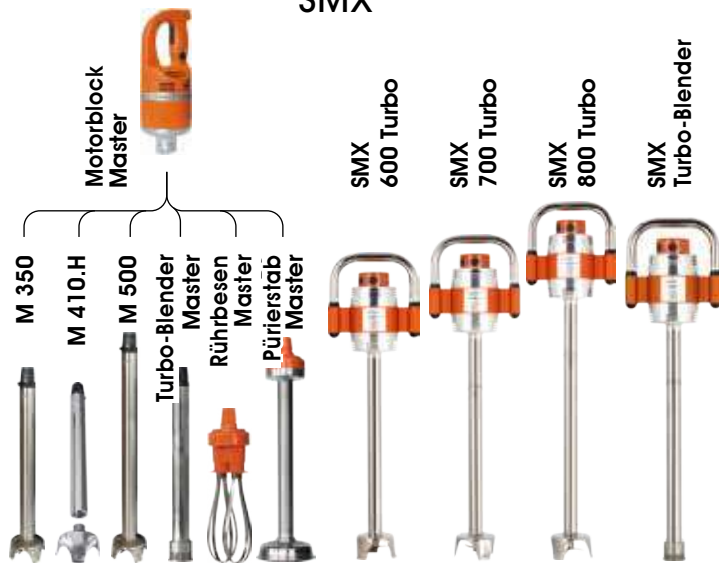
SERIE SENIOR



SERIE MASTER



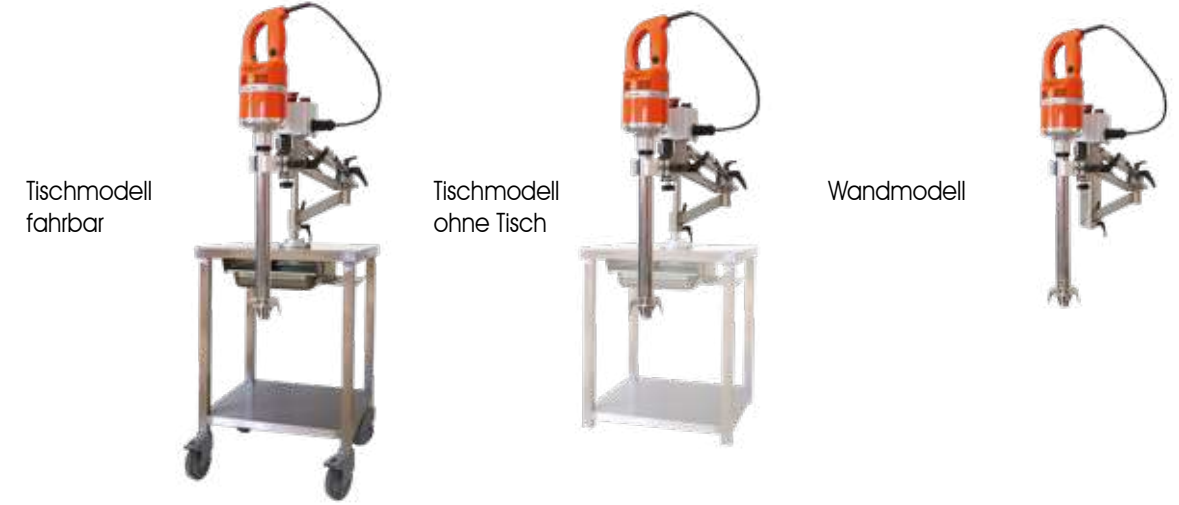
SERIE SMX



SERIE GIGAMIX



EASYMIX, DIE NEUE HALTERUNG FÜR DIE SERIEN MASTER UND SMX



HALTERUNGEN



Halterung für Mixer

SERVOMIX



Für Serie Master oder SMX

GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER

KOMBIGERÄT
KUTTER / GEMÜSESCHNEIDER



GEMÜSESCHNEIDER



KUTTER

BLEND & MIX

DIE ZUBEHÖRTEILE



SALATSCHLEUDERN



DIVERSE



Inhaltsverzeichnis

PROFESSIONELLER KATALOG 2025

SERIE NOMAD	S. 10
SERIE DYNAMIX® V2	S. 12
SERIE DYNAMIX	S. 14
ZUBEHÖR UND KOMBINATIONEN	S. 16
SERIE MD95+	S. 18
SERIE JUNIOR	S. 20
ZUBEHÖR UND KOMBINATIONEN	S. 22
SERIE SENIOR	S. 24
ZUBEHÖR UND KOMBINATIONEN	S. 26
SERIE MASTER	S. 28
ZUBEHÖR UND KOMBINATIONEN	S. 32
SERIE SMX	S. 34
ZUBEHÖR	S. 37
SERIE KIPPER	S. 38
SERIE EASYMIX	S. 40
SERIE PÜRIERSTÄBE	S. 44
ZUBEHÖR	S. 45
HALTERUNGEN	S. 47
SERIE GIGAMIX XS	S. 48
ZUBEHÖR	S. 49
SERIE GIGAMIX	S. 50
ZUBEHÖR	S. 52
KESSELABSAUGUNG DYNAPOMPE	S. 53
SERIE GEMÜSESCHNEIDER UND KOMBINATIONEN	S. 54
ZUBEHÖR	S. 56
PAKETE	S. 57
SERIE KUTTER BLEND UND MIX	S. 58
SERIE DYNACUBE	S. 60
SERIE SALATSCHLEUDERN	S. 62
DIVERSE	S. 64

SERIE
NOMAD

MIXSTAB ABNEHMBAR | 2.000 mAh 12 Vdc | 1 - 8 L



Der Akkumixer für mehr Bewegungsfreiheit

DIE + PRODUKTE



+ Vielseitigkeit

Spezielle Werkzeuge für eine geschmeidige Verbindung von Saucen und Emulsionen

+ Robustheit

Fuß aus Edelstahl

+ Hygiene

Vollständig abnehmbarer Mixstab, Stab und Glocke komplett aus Edelstahl für eine einfache Reinigung und Wartung

ENTSPRICHT DEN NORMEN **CE**



Dynamix® Nomad 160*

Messer	2 Klingen
Leistung	2 000 mAh 12Vdc
Länge gesamt	450 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,9 kg
Drehzahl U/Min	10 000
Art.-Nr	MX130
Preis	338 €



Dynamix® Nomad 190*

Messer	2 Klingen
Leistung	2 000 mAh 12Vdc
Länge gesamt	480 mm
Länge Mixstab/Glocke	190 mm
Ø Glocke	66 mm
Gewicht / verpackt	1,5 kg / 2,2 kg
Drehzahl U/Min	10 000
Art.-Nr	MX140
Preis	392 €

* Weiteres Zubehör (außer Turbo-Blender) verfügbar.



Kleiner und leichter Akku für ermüdungsfreies Arbeiten. Leicht und schnell zu wechseln.



Lieferumfang: Ladegerät und Lithium-Ionen-Akku. Ladezeit: 45 Min.

Akku-Ladegerät

Art.-Nr	AC590
Preis	111 €

Batterie

Art.-Nr	AC585
Preis	54 €

SERIE

DYNAMIX® V2

MIXSTAB ABNEHMBAR | 220 / 250 W | 1 - 8 L



Zwei Geschwindigkeiten.
Variabel und individuell.

DIE + PRODUKTE



+ Leistung

2 Geschwindigkeiten (8 000 U/min und 10 000 U/min)

+ Robustheit

Fuß aus Edelstahl

+ Hygiene

Vollständig abnehmbarer Mixstab, Stab und Glocke komplett aus Edelstahl für eine einfache Reinigung und Wartung

+ Komfort

Leicht und ergonomisch

+ Vielseitigkeit

Zahlreiche Zubehörteile, Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürierstab, Turbo-Blender

3 Farben zur Auswahl

Standardfarbe: Orange



Dynamix® 160 V2

Orange / Schwarz

Art.-Nr

MX055

Rot / Schwarz

Art.-Nr

MX056

Weiß / Schwarz

Art.-Nr

MX057

Preis

213 €

Dynamix® 190 V2

Orange / Schwarz

Art.-Nr

MX095

Rot / Schwarz

Art.-Nr

MX096

Weiß / Schwarz

Art.-Nr

MX097

Preis

259 €



160 mm



Dynamix® DMX 160 V2*

Messer	2 Klingen
Leistung	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,2 kg
Drehzahl 1 U/min	8 000
Drehzahl 2 U/min	10 000
Art.-Nr	je nach Farbe
Preis	213 €



190 mm



Dynamix® DMX 190 V2*

Messer	4 Klingen
Leistung	250 W
Länge gesamt	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	190 mm
Ø Glocke	66 mm
Gewicht / verpackt	1,2 kg / 1,5 kg
Drehzahl 1 U/min	8 000
Drehzahl 2 U/min	10 000
Art.-Nr	je nach Farbe
Preis	259 €

* Weiteres Zubehör verfügbar

SERIE
DYNAMIX

ABNEHMBARE MIXSTÄBE
220 / 250 W | 1 - 8 L



Speziell entwickelt
für die Kleinen
Zubereitungen, Soßen
und Emulsionen.

DIE **+** PRODUKTE



- + Leistung**
Spezialwerkzeuge für feines Mischen
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Ergonomie**
Schnell zugänglicher Geschwindigkeitsregler
- + Hygiene**
Vollständig abnehmbarer Stab, Rohr und Glocke komplett aus Edelstahl für einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Leichtgewichtig, was eine einfache Verwendung ermöglicht
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiche Zubehörteile, Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürierstab, Turbo-Blender



Dynamix® DMX 160 Turbo-Blender

Messer	3 Klingen
Leistung	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	35 mm
Gewicht / verpackt	1,2 kg / 1,5 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000
Art.-Nr	MX100
Preis	310 €



Dynamix® DMX 160

Messer	4 Klingen
Leistung	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,2 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000
Art.-Nr	MX060
Preis	198 €



Dynamix® DMX 190

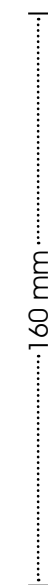
Messer	4 Klingen
Leistung	250 W
Länge gesamt	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	190 mm
Ø Glocke	66 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,5 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000
Art.-Nr	MX090
Preis	278 €



Mit Schnellverschluss!
Inkl. 4-Klingen-Messer, Schlag- und Quirlscheibe

Dynamix® DMX 160S

Messer	2 Klingen
Leistung	220 W
Länge gesamt	395 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,4 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000
Art.-Nr	MX058
Preis	230 €



Zubehör und Kombinationen

Zubehör auch separat erhältlich



Rührbesen zerlegbar

exklusives Produkt

1 Variable Geschwindigkeit

3 4 5 Mixstäbe zerlegbar zur einfachen Reinigung

CleanUP System

6 7

- Zwei-Klingen-Messer
- Vier-Klingen-Messer
- Schlagscheibe
- Quirlscheibe



Passend zum Messbecher



Messer mit Richtungswechsel

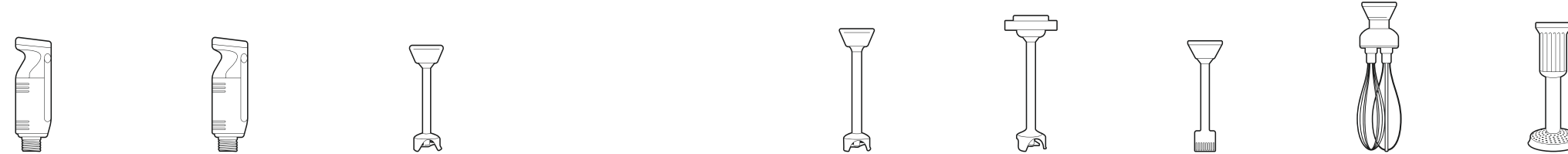


Induktionsgeeignet

das Zubehör

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Messer	Drehzahl U/min	Ø Glocke	Fassungsvermögen L	Preis
1 AC515	BM160 DYNAMIX	220W	-	3 000 / 13 000	-	-	133 €
2 AC514	BM190 DYNAMIX	250W	-	3 000 / 13 000	-	-	186 €
3 AC520/AC521	M160	-	4 Klingen / 2 Klingen	3 000 / 13 000	55 mm	1 - 8 L	65 €
4 AC550	M190	-	4 Klingen	3 000 / 13 000	66 mm	1 - 8 L	92 €
5 AC530	M SHAKE 190 DYNAMIX	-	4 Klingen	3 000 / 13 000	66 mm	1 - 8 L	85 €
6 AC560	TURBO-BLENDER DYNAMIX	-	-	3 000 / 13 000	-	1 - 4 L	177 €
7 AC540	MESSERSET	-	-	-	-	-	53 €
8 AC516	RÜHRBESEN	-	-	600 / 2500	-	1 - 4 L	162 €
9 AC517	PÜRIERSTAB	-	-	70/300	-	1 - 5 Kg	222 €
10 AC518	KUTTER 0,8 L MIT MESSER	-	-	600/2500	-	0,8 L	237 €
11 AC510	BECHER 1L MIT DECKEL	-	-	-	-	1 L	30 €
12 AC513	EDELSTAHLSCHÜSSEL, 3L, INDUKTIONSGEEIGNET	-	-	-	-	3 L	76 €

die Kombinationen



Art.-Nr	Beschreibung	AC515	AC514	AC520	AC550	AC530	AC560	AC516	AC517	Preis
MF062	DYNAMIX KOMBI 160	●		●				●		360 €
MF060	DYNAMIX TRIO 160	●		●				●	●	582 €

SERIE
MD95+

FESTER MIXSTAB | 250 W | 1 - 8 L



Ein Gerät
klein und robust

DIE + PRODUKTE



+ Robustheit

Fester Mixstab aus Edelstahl mit Edelstahl-Klingen und Titan-Beschichtung. Extrem widerstandsfähig und langlebig bei intensiver Nutzung

+ Ergonomie

Benutzerfreundlich, durch seine Griffigkeit und das Gewicht perfekt auf den Anwender zugeschnitten (dank High-Tech-Materialien)

+ Hygiene

Mixstab und Glocke aus Edelstahl für perfekte Hygiene



NEUHEIT
2025
NEUHEIT



optional mit
Drehzahlregulierung
verfügbar

Verfügbarkeit
2. Quartal 2025.



MD95+

Messer	4 Klingen
Leistung	250 W
Länge gesamt	420 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1,3 kg / 1,5 kg
Drehzahl U/min	11 500 / 3000 - 11 500
Art.-Nr	MX180 / MX181
Preis	199 / 209 €

SERIE
JUNIOR

MIXSTAB FEST | 270 W | 1 - 25 L



Ein Leichtgewicht
in seiner Klasse

DIE **+** PRODUKTE



- + Leistung**
Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Ergonomie**
Einfache Bedienung der Drehzahlregulierung
- + Hygiene**
Abnehmbare Teile, Mixstab und Glocke aus Edelstahl ermöglichen eine einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Geringes Eigengewicht ermöglicht komfortables Arbeiten
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiche Zubehörteile: Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürierstab, Turbo-Blender
- + Sicherheit**
Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste



Junior MX 225

Messer	2 Klingen
Leistung	270 W
Länge gesamt	505 mm
Länge Mixstab/Glocke	225 mm
Gewicht / verpackt	1,7 kg / 2 kg
Drehzahl U/min	12 000
Art.-Nr	MX020
Preis	396 €




Variable
Geschwindigkeit

Junior Rührgerät

Leistung	270 W
Länge gesamt	500 mm
Länge Mixstab/Glocke	185 mm
Gewicht / verpackt	1,4 kg / 1,7 kg
Drehzahl U/min	300 - 2 000
Art.-Nr	FT005
Preis	485 €

Zubehör und Kombinationen

JUNIOR abnehmbare Mixstäbe | 270 W | 1 - 25 L
Zubehör auch separat erhältlich



das Zubehör

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Ø Glocke	Fassungsvermögen L	Preis
1 AC100	BM JUNIOR	270W	3 000 / 12 000	-	-	317 €
2 AC101	M225	-	3 000 / 12 000	55 mm	5 - 25 L	169 €
3 AC105	M300	-	3 000 / 12 000	80 mm	5 - 25 L	245 €
4 AC066	TURBO-BLENDER	-	3 000 / 12 000	40 mm	1 - 10 L	189 €
5 AC102	RÜHRBESEN JUNIOR	-	600 / 2 500	90 mm	1 - 10 kg	267 €
6 AC103	PÜRIERSTAB JUNIOR	-	70 / 300	110 mm	1 - 5 L	293 €
7 AC104	KUTTER JUNIOR	-	600 / 2 500	-	0,8 L	251 €

die Kombinationen

Art.-Nr	Beschreibung	AC100	AC101	AC105	AC066	AC102	AC103	Preis
MX022	JUNIOR COMBI 225	●	●			●		753 €
MX021	JUNIOR DMX 225	●	●					486 €
MX110	JUNIOR DMX 225 TURBO-BLENDER	●			●			506 €

SERIE
SENIOR

MIXSTAB FEST | 350 W | 20 - 40 L



Ein hervorragender
Kompromiss
für traditionelle Restaurants
und
Gemeinschaftsverpflegung

DIE **+** PRODUKTE



- + Leistung**
Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Ergonomie**
Einfache Bedienung der Drehzahlregulierung
- + Hygiene**
Abnehmbarer Mixstab ermöglicht eine einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Geringes Eigengewicht ermöglicht komfortables Arbeiten
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiche Zubehörteile: Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürierstab
- + Sicherheit**
Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste



Senior MX 300

Messer	3 Klingen
Leistung	350 W
Länge gesamt	600 mm
Länge Mixstab/Glocke	300 mm
Gewicht / verpackt	2,4 kg / 2,9 kg
Drehzahl U/min	9 500
Art.-Nr	MX007
Preis	531 €

ENTSPRICHT DEN NORMEN



Zubehör und Kombinationen

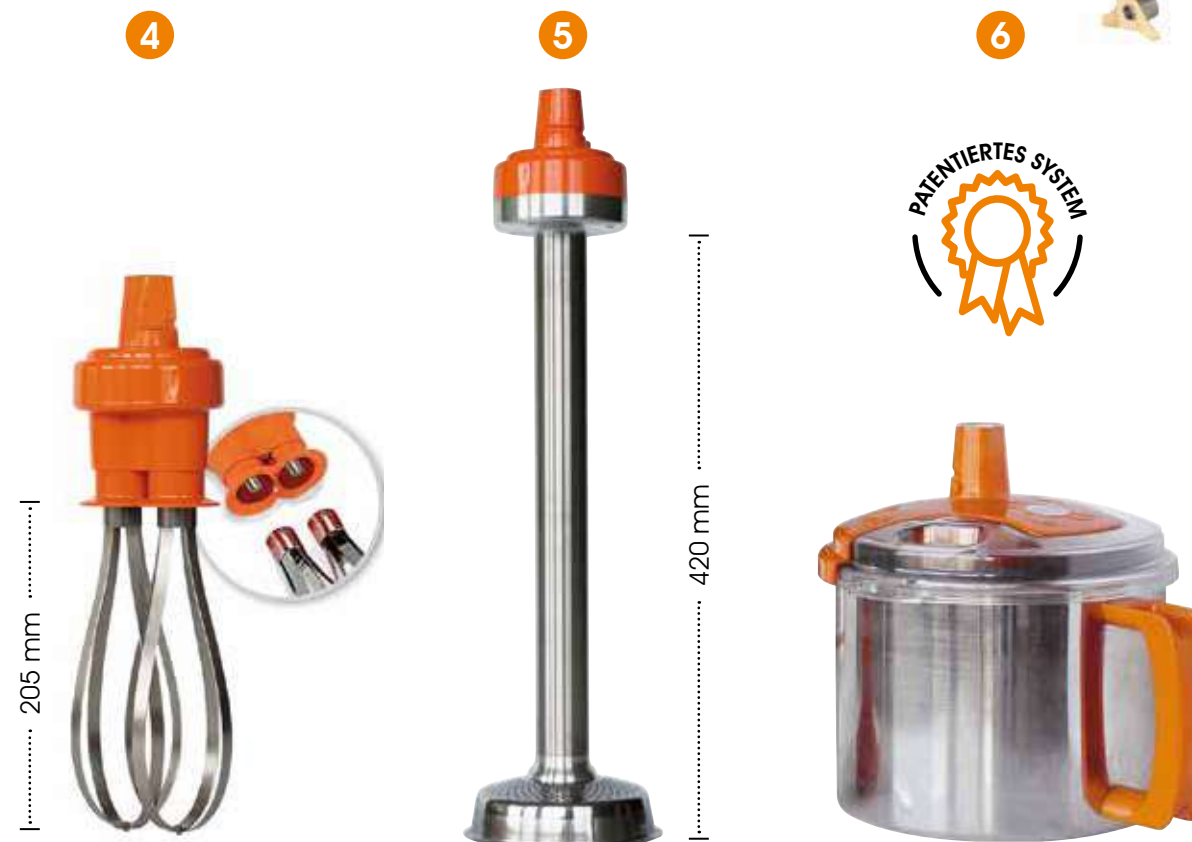
SENIOR abnehmbare Mixstäbe | 350 W | 5 - 40 L
Zubehör auch separat erhältlich


Variable
Geschwindigkeit




**Rührbesen
zerlegbar**
Rührbesen komplett
zerlegbar für ein
Höchstmaß an Hygiene


**exklusives
Produkt**
Kopf und Flügel aus
Edelstahl, zerlegbar.
Durchmesser: 14 cm



das Zubehör

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen L	Preis
1 AC005	BM SENIOR	350 W	2 800 / 9 500	-	384 €
2 AC006	M300	-	2 800 / 9 500	20 - 40 L	195 €
3 AC016	M400	-	2 800 / 9 500	20 - 40 L	245 €
4 AC007	RÜHRBESEN	-	300 / 900	5 - 20 L	293 €
5 AC004	PÜRIERSTAB	-	100 / 600	10 - 15 kg	581 €
6 AC055	KUTTER EDELSTAHL, MESSER WAHLWEISE GLATT ODER GEZAHNT	-	400 / 1 500	5 L	554 €

die Kombinationen

Art.-Nr	Beschreibung	AC005	AC006	AC016	AC007	AC004	Preis
MF003	SENIOR KOMBI 300	●	●		●		871 €
MX006	SENIOR DMX 300	●	●				579 €

SERIE
MASTER

MIXSTAB FEST | 600 W | 5 - 100 L

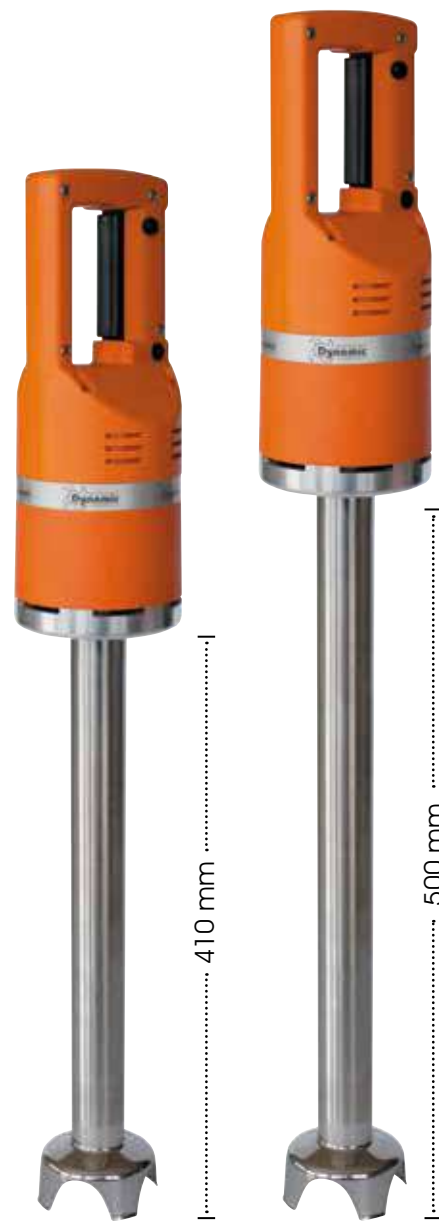


DIE **+** PRODUKTE



- + Leistung**
Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Ergonomie**
Einfache Bedienung der Drehzahlregulierung
- + Hygiene**
Abnehmbarer Mixstab ermöglicht eine einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Geringes Eigengewicht ermöglicht komfortables Arbeiten
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiche Zubehörteile: Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürierstab, Turbo-Blender
- + Sicherheit**
Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste

ENTSPRICHT DEN
NORMEN **CE**



Master MX 91-410



Messer	3 Klingen
Leistung	600 W
Länge gesamt	715 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Gewicht / verpackt	3,4 kg / 3,8 kg
Drehzahl U/min	10 500
Art.-Nr	MX005
Preis	589 €

Master MX 91-500



Messer	3 Klingen
Leistung	600 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	500 mm
Gewicht / verpackt	3,6 kg / 4 kg
Drehzahl U/min	10 500
Art.-Nr	MX045
Preis	699 €



Master MX 410



Messer	3 Klingen
Leistung	600 W
Länge gesamt	720 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Gewicht / verpackt	3,5 kg / 4,1 kg
Drehzahl U/min	10 500
Art.-Nr	MX004
Preis	694 €



Master MX 350



Messer	3 Klingen
Leistung	600 W
Länge gesamt	700
Länge Mixstab/Glocke	350
Gewicht / verpackt	3,8 kg / 4,1 kg
Drehzahl U/min	10 500
Art.-Nr	MX350
Preis	645 €

NEUHEIT
2025
NEUHEIT

SERIE
MASTER

FESTE UND ABNEHMBARE MIXSTÄBE
600 W | 5 - 100 L




Variable
Geschwindigkeit


Rührbesen
zerlegbar



Master Rührbesen

Leistung	600 W
Länge gesamt	650 mm
Länge Mixstab/Glocke	245 mm
Gewicht / verpackt	3,3 kg / 3,7 kg
Drehzahl U/min	300 - 900
Art.-Nr	FT001
Preis	896 €

Mehr Hygiene geht nicht

Alle Mixstäbe und Rührbesen mit System Clean-Up
Alle Mixstäbe sowie auch Rührbesen lassen sich zur
Reinigung sehr einfach zerlegen.
Das Clean-Up-System von Dynamic verspricht
höchste HACCP-Sicherheit

CleanUp
System



Hygienestab Clean Up Plus
Turbo-Blender Clean-Up Plus

Der Hygienestab der Master-Serie und die Turbo-Blender aller Serien stehen für eine noch bessere, neue Hygienesdimension und höchste Sicherheit. Nicht nur die Welle, auch die Werkzeuge sowie die Glocke lassen sich komplett zerlegen.



CleanUp+
System



NEUHEIT
2025
NEUHEIT



Master DMX 350

Messer	3 Klingen
Leistung	600 W
Länge gesamt	700
Länge Mixstab/Glocke	350
Gewicht / verpackt	4,5 kg
Drehzahl U/min	3 000 / 10 500
Art.-Nr	MX350.H
Preis	756 €

Zubehör und Kombinationen

MASTER abnehmbare Stäbe | 600 W | 5 - 100 L
Zubehör auch separat erhältlich



Rührbesen
zerlegbar

exklusives
Produkt



Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Hygiene	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen L	Preis
1 AC001	BM MASTER	600 W	-	3 000 / 10 500	-	559 €
2 AC350.H	M350.H	-	Clean-Up Plus System	3 000 / 10 500	20 - 100 L	197 €
3 AC002.H	M410.H	-	Clean-Up Plus System	3 000 / 10 500	20 - 100 L	278 €
4 AC500	M500	-	Clean-Up System	3 000 / 10 500	20 - 100 L	310 €
5 AC202	FM420	-	-	100 / 600	20 - 200 L	611 €
6 AC200	FM600	-	-	100 / 600	20 - 200 L	640 €
7 AC201	FM700	-	-	100 / 600	20 - 200 L	653 €
8 AC055	KUTTER, MESSER WAHLWEISE GLATT ODER GEZAHNT	-	-	400 / 1 500	5 L	554 €
9 AC003	RÜHRBESEN	-	-	300 / 900	5 - 20 L	322 €
10 AC070	TURBO-BLENDER	-	Clean-Up Plus System	3 000 / 10 500	5 - 40 L	440 €
11 AC004	PÜRIERSTAB	-	-	100 / 600	10 - 30 kg	581 €

Die Kombinationen

Art.-Nr	Beschreibung	AC001	AC002.H	AC003	AC070	AC004	Preis
MF002.H	MASTER KOMBI 410.H	●	●	●			1 159 €
MF001.H	MASTER TRIO 410.H	●	●	●		●	1 740 €
MX120	MASTER DMX 410 TURBO	●			●		999 €
MX003.H	MASTER DMX 410.H	●	●				837 €

SERIE
SMX

FESTE MIXSTÄBE 600 / 850 W | 75 - 300 L



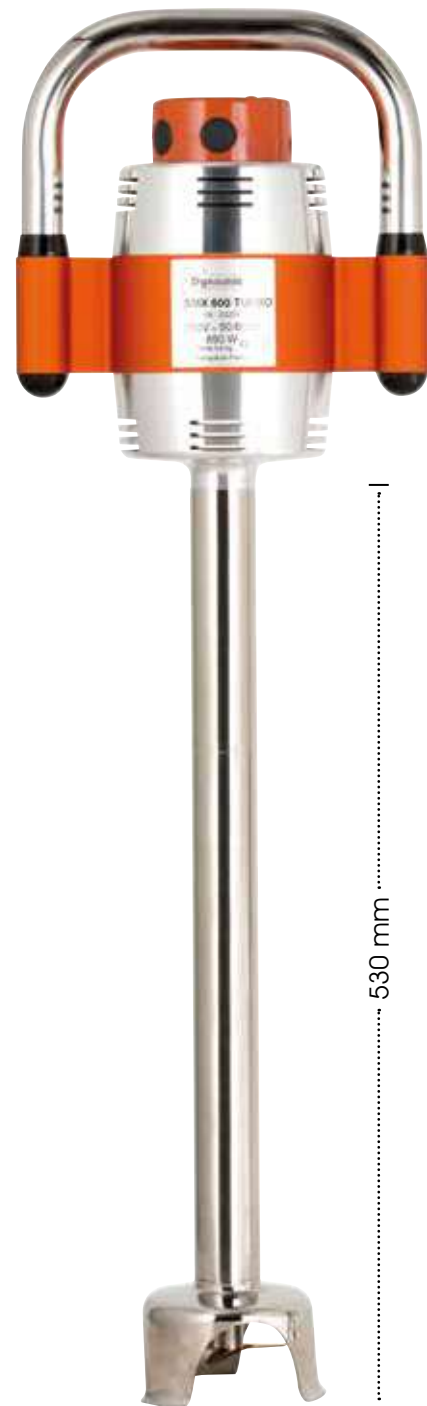
für starke Leistung
in jeder Küche

DIE **+** PRODUKTE



- + Vielseitigkeit**
Spezialzubehör für ein perfektes Ergebnis
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Hygiene**
Mixstab und Glocke ohne Werkzeug demontierbar, Stab und Glocke komplett aus Edelstahl für eine einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Erleichterte Verwendung dank des ergonomischen Griffs
- + Sicherheit**
Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste
- + Leistung**
Neuer Motor für bessere Leistung

ENTSPRICHT DEN
NORMEN



530 mm



SMX 600T

Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	530 mm
Gewicht / verpackt	6,1 kg / 7,7 kg
Drehzahl U/min	11 000
Art.-Nr	MX002T
Preis	1056 €



305 mm

356 mm

406 mm

458 mm

SMX250ES

Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	575 mm
Länge Mixstab/Glocke	305 mm
Drehzahl U/min	11 000
Gewicht / verpackt	5,3 kg / 6,8 kg
Art.-Nr	MX041ES
Preis	838 €

SMX350ES

Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	626 mm
Länge Mixstab/Glocke	356 mm
Drehzahl U/min	11 000
Gewicht / verpackt	5,5 kg / 7 kg
Art.-Nr	MX042ES
Preis	869 €

SMX450ES

Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	676 mm
Länge Mixstab/Glocke	406 mm
Drehzahl U/min	11 000
Gewicht / verpackt	5,7 kg / 7,2 kg
Art.-Nr	MX043ES
Preis	901 €

SMX550ES

Messer	3 Klingen
Leistung	850 W
Länge gesamt	728 mm
Länge Mixstab/Glocke	458 mm
Drehzahl U/min	11 000
Gewicht / verpackt	5,9 kg / 7,4 kg
Art.-Nr	MX044ES
Preis	932 €

SERIE
SMX

ABNEHMBARE MIXSTÄBE | 1000 W | 75 - 300 L



SMX 700T

Messer	3 Klingen
Leistung	925 W
Länge gesamt	870 mm
Länge Mixstab/Glocke	600 mm
Gewicht / verpackt	6,5 kg / 8 kg
Drehzahl U/min	11 000
Art.-Nr	MX040T
Preis	1 323 €

SMX 800T

Messer	3 Klingen
Leistung	1 000 W
Länge gesamt	960 mm
Länge Mixstab/Glocke	680 mm
Gewicht / verpackt	6,7 kg / 8,2 kg
Drehzahl U/min	11 000
Art.-Nr	MX001T
Preis	1 456 €

SMX Turbo-Blender

Messer	3 Klingen
Leistung	1 000 W
Länge gesamt	860 mm
Länge Mixstab/Glocke	580 mm
Gewicht / verpackt	6,7 kg / 8,2 kg
Drehzahl U/min	11 000
Art.-Nr	MX125T
Preis	1 707 €

Zubehör

auch separat erhältlich

Mixstäbe einfach zerlegbar



	BM SMX T	Mixstab 700T	Mixstab 800T	Turbo-Blender
Leistung	1 000 W	-	-	-
Drehzahl U/min	-	11 000	11 000	11 000
Art.-Nr	AC052T	AC075T	AC076T	AC072T
Preis	1 128 €	264 €	328 €	579 €

ENTSPRICHT
DEN NORMEN



SERIE
KIPPER

ABNEHMBARE MIXSTÄBE
600 / 1000 W | 5 - 300 L



Spezialgeräte für niedrige
Behälter mit großem
 Fassungsvermögen

DIE **+** PRODUKTE



- + Leistung**
Spezialzubehör für ein perfektes Ergebnis
- + Robustheit**
Mixstab aus Edelstahl
- + Ergonomie**
Einfache Bedienung der Drehzahlregulierung. Diese neue Serie erleichtert Ihnen das Arbeiten. Schluss mit anstrengenden Tätigkeiten
- + Hygiene**
Mixstab und Glocke ohne Werkzeug demontierbar, Stab und Glocke komplett aus Edelstahl für eine einfache Reinigung und Wartung
- + Komfort**
Die angepasste Größe erleichtert die Verwendung
- + Sicherheit**
Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste
- + Leistung**
Neuer Motor für bessere Leistung



SERIE MASTER
CleanUp System



MIXER



BLENDER



**M300 CC
MASTER**

**Turbo-Blender
CC MASTER**

**M300 CC
MASTER**

**Turbo-Blender
CC MASTER**

Messer	3 Klängen	3 Klängen	3 Klängen	3 Klängen
Leistung	-	-	600 W	600 W
Länge gesamt	-	-	628 mm	628 mm
Länge Mixstab/Glocke	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Gewicht / verpackt	-	-	3,7 Kg / 4,2 Kg	4,0 Kg / 4,5 Kg
Drehzahl U/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Art.-Nr	AC260.HC	AC265	MX160	MX165
Preis	238 €	413 €	797 €	972 €

SERIE SMX

MIXER



BLENDER



M300 CC

Turbo-Blender CC

SMX 300 CC

**SMX 300 CC
Turbo-BLENDER**

Messer	3 Klängen	3 Klängen	3 Klängen	3 Klängen
Leistung	-	-	1000 W	1000 W
Länge gesamt	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Länge Mistab/Glocke	-	-	300 mm	300 mm
Gewicht / verpackt	-	-	5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Drehzahl U/min	11 000	11 000	11 000	11 000
Art.-Nr	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T
Preis	255 €	472 €	1 383 €	1 600 €

SERIE
EASYMIX

ABNEHMBARE MIXSTÄBE
600 W | 5 - 200 L



DIE **+** PRODUKTE

- + Vielseitigkeit der Modelle**
Verfügbar als Wandmodell, Montiert mit Rolltisch oder als Tischmodell ohne Tisch
- + Komfort + Ergonomie**
Schluss mit anstrengenden Tätigkeiten dank dieser beweglichen Halterung
- + Hygiene**
Alle verwendeten Materialien sind für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- + Sicherheit**
Automatische Notabschaltung integriert

Mühelesses mixen,
echte Arbeitserleichterung



WANDMODELL

TISCHMODELL, OHNE TISCH

TISCHMODELL INKL. TISCH
FAHRBAR



Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Serie	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen L	Preis
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Wand-Modell	3 000 / 10 500	20 - 100 L	1 745 €
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Tisch-Modell	3 000 / 10 500	20 - 100 L	2 145 €
EMT203	EASY MIX MASTER RÜHRBESEN	600 W	Tisch-Modell	300 / 900	5 - 20 L	2 207 €
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H	600 W	Rollbar	3 000 / 10 500	20 - 100 L	3 045 €
EMR165	EASY MIX MASTER DMX TURBO-BLENDER CC	600 W	Rollbar	3 000 / 10 500	5 - 40 L	3 120 €
EMR200	EASY MIX MASTER FM600	600 W	Rollbar	100 / 600	20 - 200 L	3 338 €
EMR201	EASY MIX MASTER FM700	600 W	Rollbar	100 / 600	20 - 200 L	3 350 €
EMR202	EASY MIX MASTER FM420	600 W	Rollbar	100 / 600	20 - 200 L	3 322 €

* Weiteres Zubehör finden Sie im Katalog auf den Seiten 32 / 33

MASTER-SERIE
ab Februar 2025 verfügbar.

SERIE
EASYMIX

ABNEHMBARE MIXSTÄBE
925 / 1 000 W | 4 - 300 L



**Mühelesses Mixen,
kompromissloser Komfort**

DIE + PRODUKTE

- + Vielseitigkeit der Modelle**
Verfügbar als Wandmodell, als Tischmodell ohne Tisch oder montiert auf einem Rolltisch
- + Komfort + Ergonomie**
Schluss mit anstrengenden Tätigkeiten dank dieser beweglichen Halterung
- + Hygiene**
Alle verwendeten Materialien sind für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- + Sicherheit**
Automatische Notabschaltung integriert



SMX-SERIE
ab Februar 2025 verfügbar.



WANDMODELL



TISCHMODELL, OHNE TISCH



TISCHMODELL INKL. TISCH
FAHRBAR



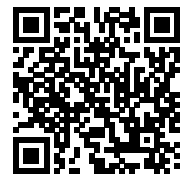
Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Serie	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen L	Preis
EMM001	EASYMIX SMX 800T	1 000 W	Wandmodell	11 000	75 - 300 L	2 300 €
EMM040	EASYMIX SMX 700T	925 W	Wandmodell	11 000	75 - 300 L	2 191 €
EMM125	EASYMIX SMX TURBO-BLENDER	1 000 W	Wandmodell	11 000	75 - 300 L	2 512 €
EMM150	EASYMIX SMX M300 CC	1 000 W	Wandmodell	11 000	4 - 100 L	2 239 €
EMM155	EASYMIX SMX TURBO-BLENDER CC	1 000 W	Wandmodell	11 000	4 - 100 L	2 423 €
EMT001	EASYMIX SMX 800T	1 000 W	Tischmodell	11 000	75 - 300 L	2 700 €
EMT040	EASYMIX SMX 700T	925 W	Tischmodell	11 000	75 - 300 L	2 591 €
EMT125	EASYMIX SMX TURBO-BLENDER	1 000 W	Tischmodell	11 000	75 - 300 L	2 912 €
EMR001	EASYMIX SMX 800T	1 000 W	Rollbar	11 000	75 - 300 L	3 600 €
EMR040	EASYMIX SMX 700T	925 W	Rollbar	11 000	75 - 300 L	3 491 €
EMR125	EASYMIX SMX TURBO-BLENDER	1 000 W	Rollbar	11 000	75 - 300 L	3 812 €
EMR150	EASYMIX SMX M300 CC	1 000 W	Rollbar	11 000	4 - 100 L	3 539 €

* Weiteres Zubehör finden Sie im Katalog auf den Seiten 38 / 39

SERIE
PÜRIERSTÄBE



DIE **+** PRODUKTE



+ **Robustheit**

Mixstab aus Edelstahl

+ **Hygiene**

Mixstab und gelochte Glocke aus Edelstahl für eine perfekte Hygiene

+ **Sicherheit**

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste

FESTE MIXSTÄBE
20 - 100 kg



exklusives Produkt
Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.
Durchmesser: 16 cm



520 mm

	PP520	PP300
Leistung	650 W	650 W
Länge gesamt	870 mm	600 mm
Gewicht / verp.	4,9 kg / 5,9 kg	4,7 kg / 5,7 kg
Drehzahl U/min	500	500
Art.-Nr	PP001	PP003
Preis	1 413 €	1 257 €

ABNEHMBARER MIXSTAB
20 - 100 kg



Variable
Geschwindigkeit



	PP520 plus
Leistung	650 W
Länge gesamt	870 mm
Gewicht / verp.	4,9 kg / 5,9 kg
Drehzahl U/min	500
Art.-Nr	PP002
Preis	1 570 €

Zubehör

auch separat erhältlich



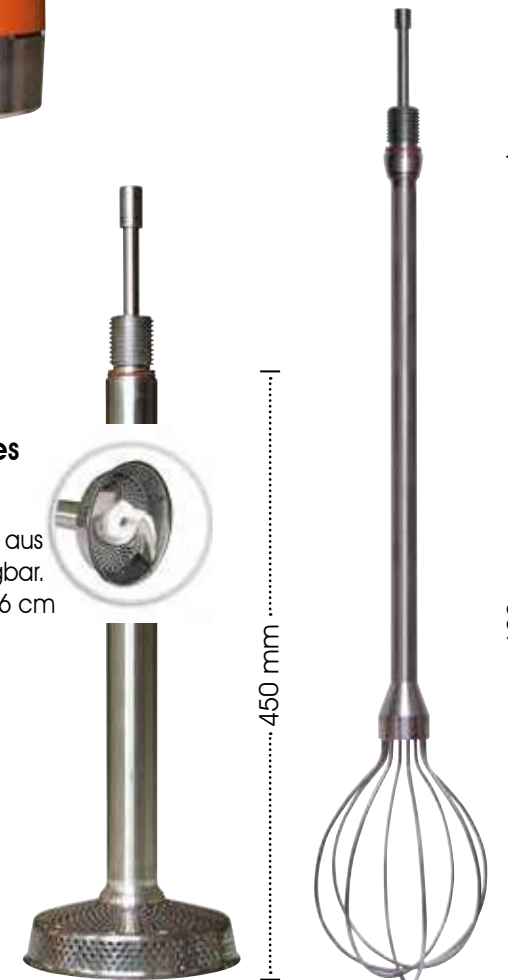
Variable
Geschwindigkeit



	BM PP
Leistung	650 W
Art.-Nr	AC221
Preis	1 045 €



exklusives Produkt
Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.
Durchmesser: 16 cm



450 mm

690 mm

	20-100 KG PÜRIERSTAB	40-100 L FM PP
Drehzahl U/min	150 / 500	150 / 500
Art.-Nr	AC220	AC208
Preis	525 €	575 €

Halterungen



Topfhalterungen
(Mehr Sicherheit, ergonomisches Arbeiten)

	SM 4	SM 6	SM 8	SM 10	SM 12	SA
Gewicht	1,9 kg	2,3 kg	2,6 kg	2,8 kg	3,2 kg	0,7 kg
Durchmesser	400 mm	600 mm	800 mm	1 000 mm	1 200 mm	maximale Randbreite 55 mm*
Art.-Nr	SM001	SM002	SM003	SM004	SM005	SM006
Preis	264 €	277 €	294 €	303 €	316 €	145 €

* Maximale Nutzungsmaße

Wandhalterung Servomix

Länge gesamt	300 mm
Tiefe	150 mm
Höhe	800 mm
Gewicht	18 kg
Art.-Nr	SM060
Preis	1 423 €



Dynamix® Halterung orange oder schwarz

Art.-Nr	SM030 / SM030N
Preis	31 €



Ergonomisches Arbeiten garantiert!
Diese Halteklammer wird einfach an den Mixstab geklemmt. Sie legen das Gerät mit der Klammer auf den Kesselrand und spüren gleich die große Entlastung.

Halteklammer

Bei Geräten der Serien MASTER & SMX mit abnehmbaren Stäben ist die Halteklammer inklusive.

Art.-Nr	SM020
Preis	16 €

SERIE **GIGAMIX XS**

TURBO-MIXER | 1,5 / 2,2 Kw
40 - 300 L



**Geringer Platzbedarf,
große Kapazität**

DIE + PRODUKTE



- + Komfort**
Einfache Handhabung dank Rollen, gut verstaubar
- + Ergonomie**
Kompakt und platzsparend
- + Hygiene**
Alles aus Edelstahl für eine einfache Wartung und Reinigung

ENTSPRICHT DEN NORMEN **CE**



Kontaktieren Sie uns zur Beratung!



Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!



Gigamix XS TURBO dreiphasig

Gigamix XS TURBO einphasig

Drehzahl U/min	2 800	2 800
Anschluss	400 V, dreiphasig + Schutzleiter, 50 Hz	230 V, einphasig, 50 Hz
Leistung	1,5 Kw	1,5 Kw
Art.-Nr	TB120	TB120.2
Preis	4 712 €	5 034 €

Zubehör



Art.-Nr	Beschreibung	Geschwindigkeit	Höhe	Durchmesser	Preis
TB012.2	Mixglocke klein	-	300 mm	190 mm	981 €

SERIE
GIGAMIX

TURBO-MIXER | 2,2 Kw | 40 - 300 L



**Intensive Benutzung
in großen Kesseln**

In Standardversion,
niedriger Version mit gesenkter Achse und Version
PLUS

DIE + PRODUKTE



- + Komfort**
Einfache Handhabung dank Rollen. Höhenverstellbar,
zusammenklappbar, fahrbar (2x Lenkrolle mit Bremse)
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiches Zubehör für alle Anwendungen
- + Ergonomie**
Form und Funktion für ermüdungsfreies Arbeiten
- + Hygiene**
Alles aus Edelstahl für eine einfache Wartung
- + Leistung**
Starker Motor: 2,2 kW
Zeitersparnis und maximale Arbeitsgeschwindigkeit



**Kontaktieren Sie uns
zur Beratung!**



Version Standard

	Gigamix 460-500	Gigamix 460-500 V.V. mit Drehzahlregulierung	Gigamix Turbo-Blender	Gigamix Turbo-Blender V.V. mit Drehzahlregulierung
Stablänge	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Drehzahl U/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Anschluss	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*
Leistung	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Art.-Nr	TB001	TB002	TB020	TB021
Preis	8 030 €	10 209 €	8 660 €	10 841 €

Version m. gesenkter Achse

Version Plus

	Gigamix 460-210	Gigamix 460-210 V.V. mit Drehzahlregulierung	Gigamix DMX	Gigamix DMX V.V. mit Drehzahlregulierung
Stablänge	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Drehzahl U/min	4 000	2 800 / 4 000	4 000	2 800 / 4 000
Anschluss	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*	400 V, 3NPE, 50 Hz	400 V, 3NPE, 50 Hz*
Leistung	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw	2,2 Kw
Art.-Nr	TB005	TB006	TB008	TB009
Preis	8 030 €	10 211 €	8 440 €	10 618 €

* Andere Spannungen auf Anfrage

Zubehör

auch separat erhältlich
Bitte kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne zum Zubehör!



Kesselabsaugung Dynapompe

Dieses Zubehör ist eine große Arbeitserleichterung und ein echter Zeitgewinn! Das Werkzeug einfach am Turbo-Blender befestigen, und in wenigen Minuten wird der Kessel über den Schlauch leergesaugt.

Die DYNAPOMPE ermöglicht die Übertragung von 100 Litern Flüssigkeit in einer Minute bei maximaler Geschwindigkeit (4000 U/Min.)



Pistole Gigamix
optional bei Dynapompe

Art.-Nr	TB040
Preis	956 €

Dynapompe Gigamix
Nur in Verbindung mit dem Turbo-Blender (TB004)

Durchmesser	178 mm
Schlauchlänge	250 cm
Art.-Nr	TB030
Preis	1 346 €

in wenigen Minuten sind Ihre Kessel geleert!



Nur in Verbindung mit dem Turbo-Blender

Art.-Nr	Beschreibung	Geschwindigkeit	Höhe	Durchmesser	Preis
1 TB014	Rührbesen Gigamix DZR erforderlich	800 / 1 600	410 mm	170 mm	1 795 €
2 TB004	Turbo-Blender Gigamix	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm	1 810 €
3 TB012	Mixglocke Gigamix	2 800 / 4 000	133 mm	280 mm	1 178 €
4 TB013	Pürierstab Gigamix DZR erforderlich	800 / 1 600	250 mm	165 mm	2 089 €
5 TB012.2	Mixglocke für kleine Behälter	2 800 / 4 000	300 mm	190 mm	981 €
6 TB015	Verlängerung Tauchrohr	-	-	-	457 €

SERIE

GEMÜSESCHNEIDER & KOMBINATIONEN

BIS ZU 300 KG/STUNDE
BIS ZU 400 PORTIONEN



Mit einer großen Auswahl
an Edelstahl-Scheiben

DIE + PRODUKTE



- + Hygiene**
Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest
- + Komfort**
Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen
- + Ergonomie**
Geeignet für Rechts- und Linkshänder
Schnelle Montage und Demontage
- + Leistung**
Der breiteste Durchmesser auf dem Markt

ENTSPRICHT DEN NORMEN



Schüssel: 5,4 Liter
Nutzinhalt: 4,3 Liter



	Kombination 2V	Kombination VV	Kombination VV DIGITAL digitales Bedienfeld
Drehzahl Schneider U/min	320 & 640	320 - 720	320 - 720
Drehzahl Kutter U/min	1 500 & 3 000	350 - 3 500	350 - 3 500
Funktionen	Puls & Rückwärts*	Puls & Rückwärts*	Puls, Rückwärts*, Timer* & Stoppuhr*
Leistung	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Art.-Nr	CL312	CL322	CL350
Preis	2 289 €	2 599 €	3 070 €

* nur Kutter



	Gemüseschnei- der 1V	Gemüseschnei- der 2V	Gemüseschnei- der VV mit LED-Anzeige	Gemüseschnei- der VV DIGITAL digitales Bedienfeld
Drehzahl U/min	320	320 & 640	320 - 720	320 - 720
Funktionen	-	-	Pulse	Pulse
Geschwindigkeit	-	-	5 Stufen	5 Stufen
Leistung	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Art.-Nr	CL100	CL110	CL121	CL150
Preis	1 431 €	1 733 €	1 953 €	2 307 €

Zubehör

auch separat erhältlich



Julienne-Scheiben

Art.-Nr	
CL3032	3x2 mm
CL3042	4x2 mm
CL3044	4x4 mm
CL3055	5x5 mm
CL3052	5x2 mm
CL3088	8x8 mm
CL3010	10x10 mm
Preis	139 € pro Scheibe

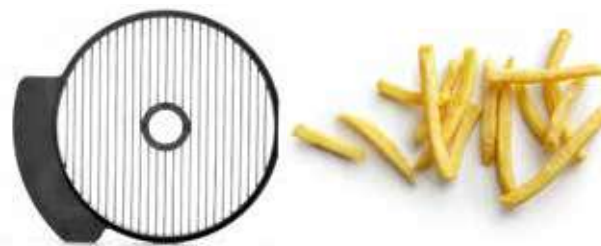


Raspelscheiben

Art.-Nr	
CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm
Preis	74 € pro Scheibe

Würfelscheiben

Art.-Nr	
CL4008	8x8 mm
CL4010	10x10 mm
Preis	200 € pro Scheibe



Pommes Frites Scheiben

Art.-Nr	
CL5008	8x8 mm
Preis	200 € pro Scheibe

Scheibenständer, einzeln

Tisch oder Wand, modular

Art.-Nr	
CL7000	
Preis	13 € pro Scheibe



Schneidscheiben

Art.-Nr	
CL1005	0,5 mm
CL1015	1,5 mm
CL1025	2,5 mm
CL1030	3 mm
CL1040	4 mm
CL1050	5 mm
CL1070	7 mm
CL1080	8 mm
CL1090	9 mm
CL1110	11 mm
CL1120	12 mm
CL1130	13 mm
Preis	100 € pro Scheibe



Pakete

auch separat erhältlich

Paket Komplett Gemüseschneider

Deckel, Griff, Behälter

Art.-Nr	
CL9000	
Preis	742 €



Paket Komplett Kutter

Schüssel, Deckel, Messer

Art.-Nr	
CL9001	
Preis	720 €



Paket GV

- + 4 Schneidscheiben : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm & 11 mm
- + 2 Raspelscheiben : 2 mm & 5 mm
- + 2 Julienne-Scheiben : 4x4 mm & 10x10 mm

Art.-Nr	
CL6003	
Preis	742 €



Paket Brasserie / Catering

- + 3 Schneidscheiben : 1,5 mm, 3 mm & 5 mm
- + 1 Raspelscheibe 2 mm
- + 3 Julienne-Scheiben : 4x4 mm, 8x8 mm & 10x10 mm

Art.-Nr	
CL6002	
Preis	710 €



Paket Buffet

- + 3 Schneidscheiben : 1,5 mm, 3 mm & 5 mm
- + 1 Raspelscheibe 2 mm

Art.-Nr	
CL6001	
Preis	335 €



Paket Pizza

- + 2 Schneidscheiben : 2,5 mm & 4 mm
- + 1 Raspelscheibe de 5 mm

Art.-Nr	
CL6000	
Preis	246 €

SERIE

KUTTER / BLEND & MIX

100 GR - 4 KG
20 - 100 PORTIONEN



Emulgieren, Mischen, Zerkleinern, Hacken, Mixen in wenigen Sekunden

Zur Herstellung von Fleisch- und Fischfarce, Tartar, Mayonnaise, Salatdressings, Saucen, Suppen, Pesto, Desserts und Cremes, etc. Zum Zerkleinern von Gemüse, Zwiebeln und Kräutern wie Petersilie, Knoblauch, Basilikum, u.ä. Edelstahlschüssel 5,4 Liter (Nutzinhalt: 4,3 Liter).

DIE + PRODUKTE



- + Hygiene**
Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest
- + Komfort**
Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen



Lieferung mit glattem Messer

	Kutter 1V	Kutter 2V	Kutter VV mit LED-Anzeige	Kutter VV Digital digitales Bedienfeld
Drehzahl U/min	1 500	1 500 & 3 000	350 - 3 500	350 - 3 500
Funktionen	-	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts, Timer & Stoppuhr
Geschwindigkeit	-	-	10 Stufen	10 Stufen
Leistung	1 100 W	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Art.-Nr	CL200	CL212	CL222	CL250
Preis	1 548 €	1 666 €	1 976 €	2 330 €



FUNKTION 2 in 1
- Kutter & Emulgator

KUTTERVERSION VV
- mit Paket CL9000
auch als Gemüseschneider nutzbar.

INKLUSIVE EINEM GLATTEN MESSER UND EINEM MIKROZAHNMESSER

	Blend & Mix 2V	Blend & Mix VV mit LED-Anzeige	Blend & Mix VV Digital digitales Bedienfeld
Drehzahl U/min	1 500 & 3 000	350 - 3 500	350 - 3 500
Funktionen	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts, Timer & Stoppuhr
Geschwindigkeit	-	10 Stufen	10 Stufen
Leistung	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Art.-Nr	CL412	CL422	CL450
Preis	1 762 €	2 071 €	2 426 €

Zubehör



glattes Messer

Art.-Nr **CL8001**
Preis **78 €**



gezahntes Messer

Art.-Nr **CL8002**
Preis **93 €**



mikrogezahntes Messer

Art.-Nr **CL8003**
Preis **93 €**

SERIE **DYNACUBE**

MANUELLER GEMÜSESCHNEIDER
30 - 50 kg/Stunde



Die Nr. 1
der Manuellen
Gemüseschneider

DIE **+** PRODUKTE



- + Schnelligkeit**
Einfaches Mise en Place
- + Hygiene**
Einfache Reinigung
- + Komfort**
Standfest durch Saugfüße und platzsparend zusammenklappbar
- + Vielseitigkeit**
Zahlreiche Gitter für Würfel, Scheiben oder Stifte in verschiedenen Größen
- + Sicherheit**
Keine Schnittgefahr, da kein Gitter-Kontakt während der Nutzung



	Dynacube + Gitter 5,5x5,5 + Stößel	Dynacube + Gitter 7x7 + Stößel	Dynacube + Gitter 8,5x8,5 + Stößel	Dynacube + Gitter 10x10 + Stößel	Dynacube + Gitter 14x14 + Stößel	Dynacube + Gitter 17x17 + Stößel
Durchmesser	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Höhe gesamt	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm	330 mm
Gewicht / verp.	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg	3,1 / 4,4 kg
Art.-Nr	CL007	CL005	CL003	CL006	CL008	CL009
Preis	412 €	412 €	412 €	412 €	412 €	412 €

	Kit Gitter 5,5x5,5 + Stößel	Kit Gitter 7x7 + Stößel	Kit Gitter 8,5x8,5 + Stößel	Kit Gitter 10x10 + Stößel	Kit Gitter 14x14 + Stößel	Kit Gitter 17x17 + Stößel
Art.-Nr	AC065	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064
Preis	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €

SERIE **SALATSCHLEUDERN**

MANUELL & ELEKTRISCH | 5 - 20 L



Die Originale
von Dynamic!

DIE **+** PRODUKTE



- + Hygiene**
HACCP konform durch antibakterielles Material
- + Komfort**
Kein Wasseraustritt beim Schleudern
- + Vielseitigkeit**
Konzipiert für intensive Benutzung
- + Robustheit**
Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit

ENTSPRICHT
DEN NORMEN
CE



EM98 Elektrisch

Durchmesser	430 mm
Höhe gesamt	630 mm
Gewicht / verpackt	8,3 kg / 10 kg
Leistung	200 W
Ladegeschwindigkeit	500 U/min
Empfohlen für	3 - 5 Salate
Art.-Nr	E005
Preis	469 €



Auch erhältlich mit
Zeitschaltuhr (1 Minute)

Art.-Nr	E003.T
Preis	572 €



Ständer mit Saugfüßen für mehr
Stabilität. Sie arbeiten sicher und
komfortabel.
(Nur für Modell E20 und E20 SC)

Ständer (E20 & E20 SC)	AC019	63 €
Satz Zahnräder für E10 - E20	2815.1	63,25 €
Satz Zahnräder für E20 SC	2815.2	85,72 €

ENTSPRICHT
DEN NORMEN



**E5SC Manuell
Wasserdicht**

Durchmesser	275 mm
Höhe gesamt	250 mm
Gewicht / verpackt	1,6 kg
Empfohlen für	1 - 2 Salate
Art.-Nr	E007
Preis	127 €



E10 Manuell*

Durchmesser	330 mm
Höhe gesamt	320 mm
Gewicht / verpackt	2,4 kg / 3 kg
Empfohlen für	2 - 3 Salate
Art.-Nr	E001
Preis	170 €

ENTSPRICHT
DEN NORMEN



E20 Manuell*

Durchmesser	430 mm
Höhe gesamt	410 mm
Gewicht / verpackt	3,6 kg / 4,8 kg
Empfohlen für	3 - 5 Salate
Art.-Nr	E002
Preis	202 €

ENTSPRICHT
DEN NORMEN



**E20 SC Manuell*
Wasserdicht**

Durchmesser	430 mm
Höhe gesamt	410 mm
Gewicht / verpackt	3,6 kg / 4,8 kg
Empfohlen für	3 - 5 Salate
Art.-Nr	E004
Preis	225 €

DIVERSE

100 - 150 ZITRUSFRÜCHTE PRO STUNDE



Ideal um große Mengen
Zitrusfrüchte
müheless zu pressen.

DIE + PRODUKTE

- + Robustheit**
Robust und leise
- + Ergonomie**
Schnelle Montage und Demontage aller Teile
- + Hygiene**
Einfache Reinigung



Inklusive 2 Presskegel (Orange/Limette)

Dynajuicer Saftpresse

Durchmesser	220 mm
Höhe gesamt	330 mm
Leistung	200 W
Drehzahl U/min	1 500
Gewicht	3,7 kg
Art.-Nr	PA001
Preis	298 €



FMA 90

Länge	1 200 mm
Gewicht	1,1 kg
Füllmenge	20 - 200 Liter
Art.-Nr	AC210
Preis	205 €

FMA 91

Länge	1 000 mm
Gewicht	1,1 kg
Füllmenge	20 - 200 Liter
Art.-Nr	AC211
Preis	185 €

Verkaufsunterstützung für unsere Geräte

Präsentationsständer

Eine ästhetische und praktische Art,
Dynamic-Produkte zu präsentieren.
(Für weitere Informationen kontaktieren Sie
uns bitte)

Art.-Nr SM010, 150 € (ohne Bestückung)
nur in Verbindung mit Kauf von Dynamic
Geräten erhältlich.



Verpackung

Das Image von Dynamic-Produkten hängt
auch von der Verpackung ab.
Die Verpackung ist ein starkes Mittel zur
Wiedererkennung der Marke und zur
Identifizierung der Produkte



DYNAMIC

MADE IN FRANCE



DYNAMIC

AKTIV FÜR DIE UMWELT



Alle unsere Verpackungen bestehen aus recycelter Pappe.

Unsere Produkte sind recycelbar und jede Anlage ist mit einem Sammel- und Recyclingprotokoll ausgestattet.



DYNAMIC MARKTFÜHRER UND SPEZIALIST FÜR PROFESSIONELLE MIXER UNSERE STÄRKE, UNSERE VORTEILE!

DYNAMIC hat 1964 den professionellen Mixer für Profiköche und im Jahr 1992 die Salatschleuder erfunden.

DYNAMIC als Produkt-Designer und Hersteller, bietet das größte und breiteste Sortiment mit einer großen Auswahl an Zubehör.

DYNAMIC hat professionelle Mixer mit fest verbundenen und abnehmbaren Mixstäben für eine unglaubliche Vielseitigkeit.

DYNAMIC verwendet nur beste Materialien, um zuverlässige und robuste Geräte zu garantieren.

DYNAMIC entwirft, fertigt und verbaut die für die Herstellung der Mixer verwendeten Motoren selbst.

DYNAMIC steht für Innovationen und leichte Handhabung der Produkte: Mixstab und Turbo-Blender abnehmbar, Mixstab Clean-up, zerlegbar für eine leichte Reinigung, etc.

DYNAMIC garantiert einen zuverlässigen After-Sales-Service. Ersatzteile sind schnell verfügbar und lange lieferbar.

Alle Produkte werden in Frankreich hergestellt.



ENTWICKELT ZUM REPARIEREN

Unsere Produkte sind so konzipiert, dass sie leicht zu demontieren, zu reparieren und wieder zusammensetzbar sind.

Dynamic setzt sich dafür ein, dass die Produkte reparierbar sind.

Wir garantieren die sofortige und weltweite Verfügbarkeit der Ersatzteile, mindestens 10 Jahre.

Richtlinie für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikaltgeräten (WEEE):

Der Hersteller ist im Elektro-Altgeräte Register (EAR) unter der Nr. DE 24040089 registriert. Entsprechend § 7 des ElektroG vom 16.03.05 werden die Geräte mit der Herstellerkennzeichnung versehen, sowie mit der Kennzeichnung, dass das Gerät zum ersten Mal nach dem 13.08.05 in Verkehr gebracht wurde. Die Geräte dürfen nach der b2b Regelung ausschließlich an gewerbliche Kunden verkauft werden.

HOHE QUALITÄT, ROBUSTE VERARBEITUNG UND DIE LANGLEBIGKEIT DER PRODUKTE GEHÖREN ZUR UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE VON DYNAMIC MARKTFÜHRER UND SPEZIALIST FÜR PROFESSIONELLE MIXER UNSERE STÄRKE, UNSERE VORTEILE!

KONZEPTION



Rohstoffauswahl für Qualitätsprodukte.

Dynamic legt großen Wert auf die Qualität der Rohstoffe, die bei der Produktion verwendet werden. Denn nur Qualitätsprodukte garantieren eine lange Lebensdauer.

Und das ist uns wichtig.

Es hilft, Abfall zu reduzieren und den Verbrauch von erneuerbaren und nicht erneuerbaren Ressourcen zu begrenzen.

PRODUKTION



Maßgeschneiderte Motoren für eine erhöhte Zuverlässigkeit.

Dynamic entwickelt die Motoren für die Mixer in Eigenregie. Denn nur so ist das beste Verhältnis zwischen Gewicht und Leistung zu erzielen.

Und das ist uns wichtig.

REPARATUR

Alle Ersatzteile werden direkt an unseren Produktionsstandorten mit höchster Präzision gefertigt. Durch eine kontinuierliche Überwachung unserer Lagerbestände stellen wir sicher, dass benötigte Teile jederzeit verfügbar sind. Das ermöglicht uns, unsere Kunden schnell und effizient zu beliefern – für minimale Ausfallzeiten und maximale Zufriedenheit.

Unser Versprechen: Qualität und Service, auf die Sie sich verlassen können!

ZERTIFIZIERUNGEN

Alle Produkte, die in unseren Werken in Mortagne sur Sèvre (85) hergestellt werden, erfüllen die grundlegenden Anforderungen der Normen IEC, CE, ETL, UL und NSF.

Diese strengen Qualitätsanforderungen in Bezug auf Sicherheit und Normung garantieren jedem Anwender leistungsfähige Produkte in gleichbleibender Qualität.

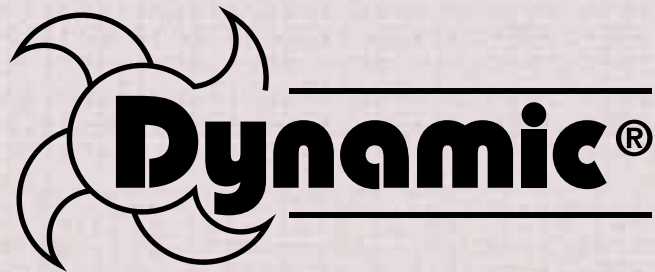
Unsere Produkte entsprechen der Verordnung über allgemeine Produktsicherheit / General Product Safety Regulation (GPSR) - Verordnung (EU) 2023/988.



Dynamic ist Mitglied von SYNEG
Nationale Vereinigung für
Großkücheneinrichtungen

100% FRANZÖSISCH





Informieren Sie sich auch über das Portfolio unseres Partners SANTOS.

Die Geräte werden in Deutschland exklusiv über Dynamic Professional vertrieben.

Mehr Informationen auf www.santos-professional.de



Aktuelle **INFOS UND PREISLISTEN** sowie unsere ausführlichen **AGB** finden Sie auch auf www.dynamic-professional.de

Unsere Liefer- und Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte den allgemeinen Geschäftsbedingungen. Der Vertrieb erfolgt ausschließlich über den Fachhandel. Wir helfen Ihnen bei der Suche nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe. Für Beratungen stehen wir natürlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Alle Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung gemacht. Alle angegebenen Preise in dieser Preisliste zzgl. ges. MwSt. Gültig ab 01.01.2025. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Groupe NADIA GmbH
Dynamic Professional

Robert-Koch-Straße 7 • 77694 Kehl
Tel.: +49 (0) 7851 - 886 45-0 • Fax: +49 (0) 7851 - 886 45-32
info@dynamic-professional.de • www.dynamic-professional.de

Ihr Fachhändler: