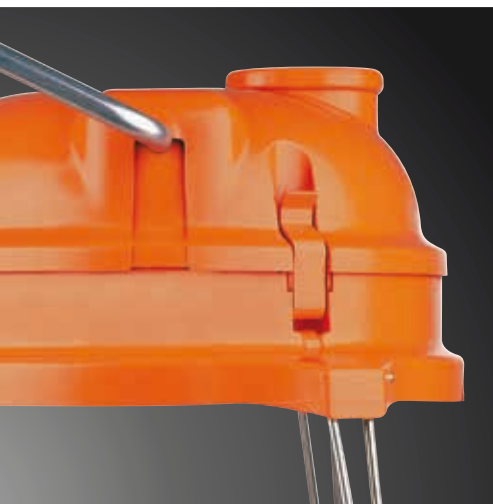
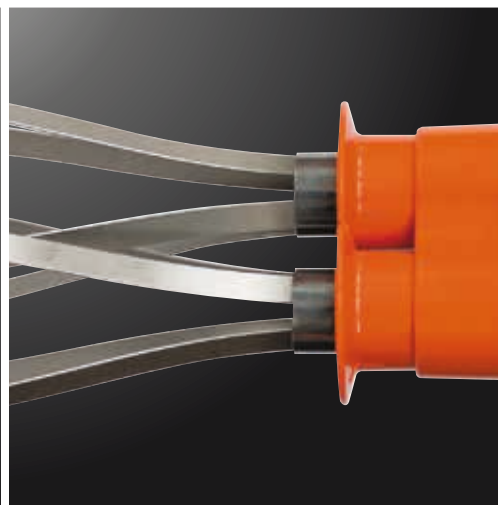


Каталог



Профессиональные
кухонные
принадлежности

2016



Оригиналы!
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 HACOC** — 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 ВМ 160 / ВМ 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 ВМ 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.

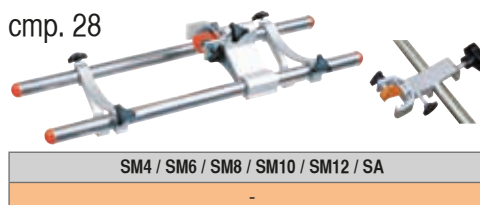


SMX 600 E	SMX 700 E	SMX 800 E	«ножка» Блендер для SMX 800 E
530 мм	600 мм	680 мм	430 мм
850 Вт	925 Вт	1 000 Вт	-
-	-	-	-

Dynacutter стр. 23



КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ КОТЛА/КАСТРЮЛИ стр. 28



SM4 / SM6 / SM8 / SM10 / SM12 / SA

Junior

стр. 12



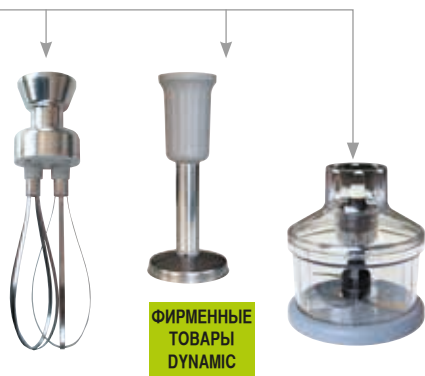
5-25 л.



1-5 л.



1-10 кг



**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**

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



стандартный Junior	сбивалка Junior	Мото- рный блок	Ножка миксера Junior	Ножка миксера Junior XL
225 мм	185 мм	-	225 мм	300 мм
270 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 standard	Мото- рный блок ВМ 2000	Ножка миксера М 90	Ножка М 90Н съемный	Ножка миксера М 500	Ножка Блендер	венчик F 90
410 мм	500 мм	245 мм	410 мм	-	410 мм	410 мм	500 мм	410 мм	245 мм
500 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 E004	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 + 2 disques
H 260 мм / ø 370 мм
-
Disques Dynacoupe
ø : 2 - 3 - 4 мм / 1,5 - 2 - 3 - 5 мм
-



ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC

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



ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC

FM 90 / 91 / 92	Ножка пресс-пюре AP 90	Измельчительная 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	-
-	-	-

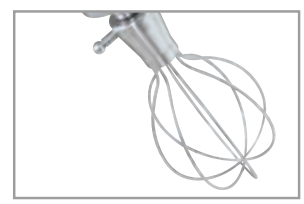
Gigamix стр. 30 100-300 л.



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



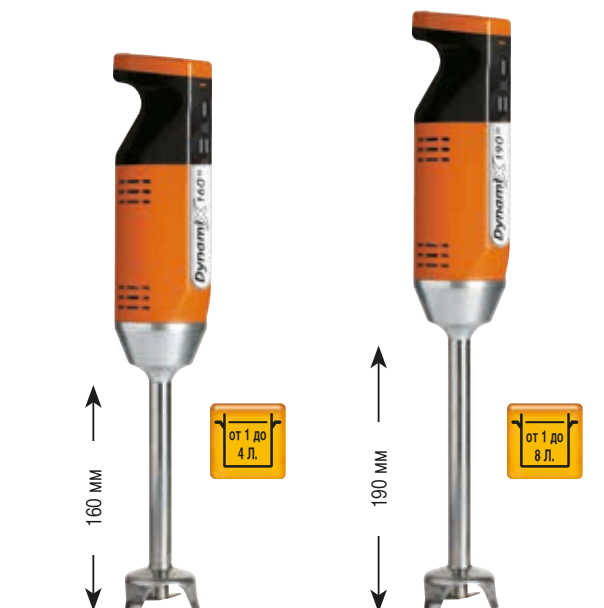
DynamiX V2 Съемные ножки

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 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

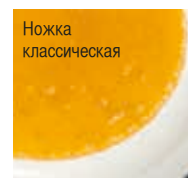
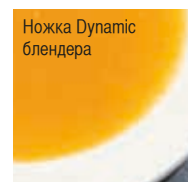
Съемные ножки

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



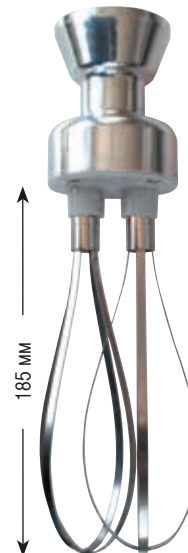
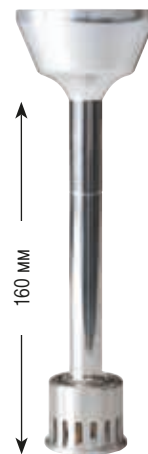
Пресс-пюре



нож



Съемный венчик для лучшей чистки прибора.



Арт.	Моторный блок		Ножка миксера 160	Ножка миксера 190	Ножка Блендер	Венчик 185 мм
	160	190				
	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

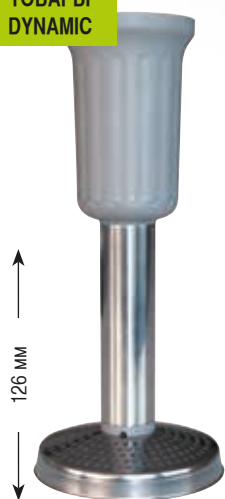
Состав:
1 Моторный блок
1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
1 Венчик 185 мм
1 Пресс-пюре 126 мм

**ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC**

система
Запатентованная
система

- 2500 об./мин.
- Перевернутые лезвия

для Ножка миксерас 160 или 190 мм



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



Dynamix

Арт. MX052

Состав:

- 1 Моторный блок
- 1 Ножка миксера 160 (Нож 4 лезвия)
- 1 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

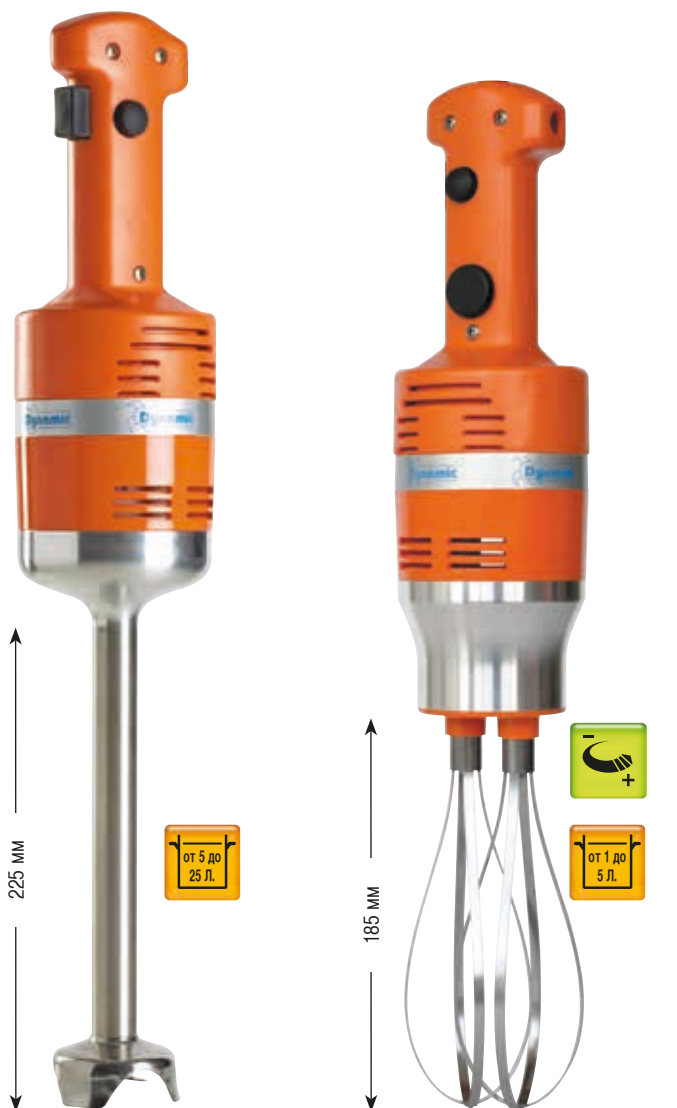
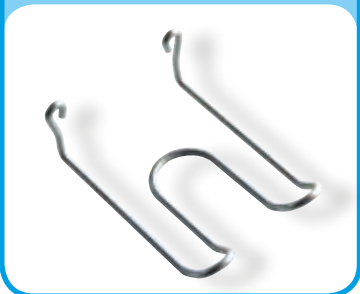
270 Вт.

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



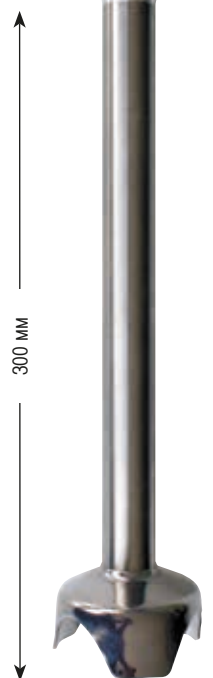
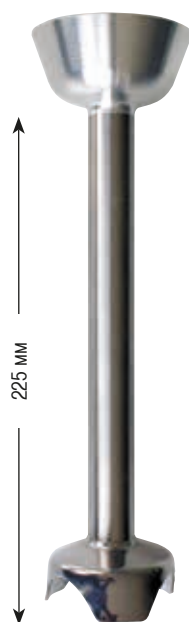
Венчик



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. MX022

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



Junior Блендер

Арт. MX110

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

Профессиональная серия SENIOR

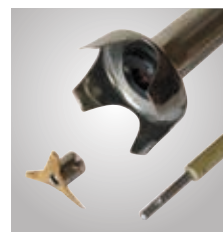


Наиболее производимые



- 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



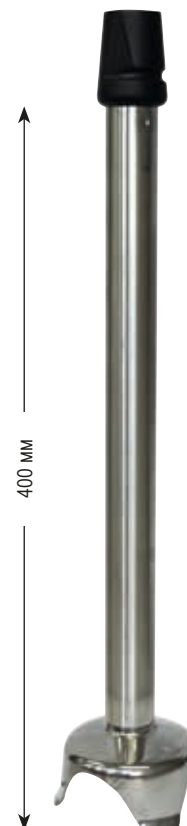
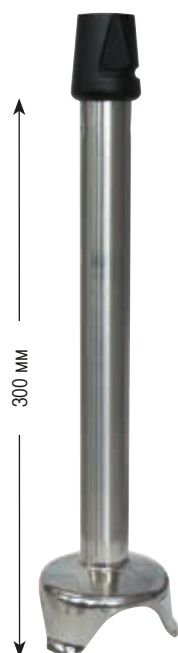
Венчик



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

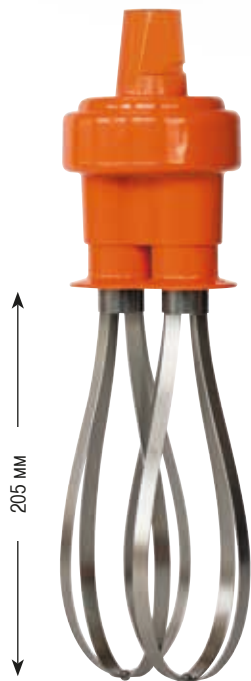
Состав:
1 Моторный блок 350 Вт.
1 Ножка миксера 300 мм
(Нож standard 3 лезвия)
1 Венчик 205 мм



Съемный венчик для лучшей чистки прибора.



Сетка и винт съемные из нержавеющей стали



205 мм



420 мм

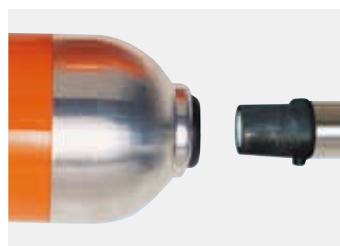
ФИРМЕННЫЕ
ТОВАРЫ
DYNAMIC



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 ножи

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

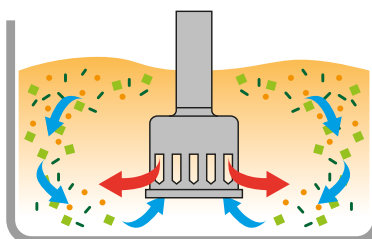


Ножка блендера буквально распыляет волокна лука-порей!



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 90H съемный	Ножка M500	«ножка» Блендер	Венчик F 90
Арт.	AC001	AC002	AC002.H	AC500	AC070	AC003
-	-	-	-	-	-	-

Упаковка



MDH 2000 Plus

Арт. MX003

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



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	-



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.

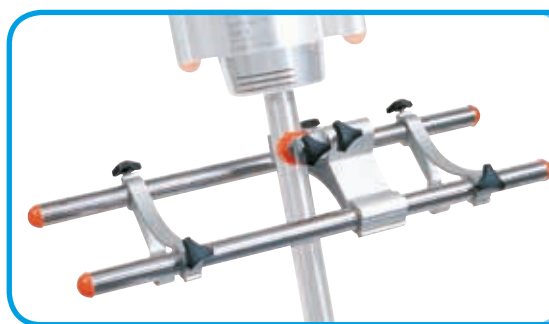
от 75 до
300 Л.



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



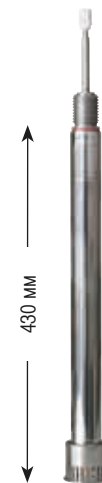
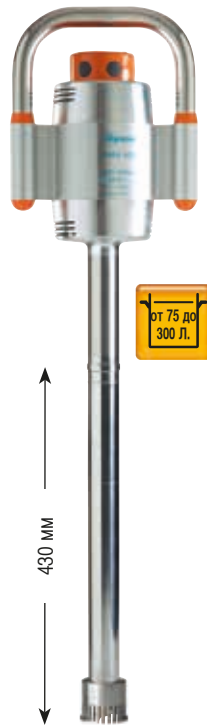
Для вашей безопасности и удобства :
держатель миксера для устройств SMX
См. следующую страницу

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.

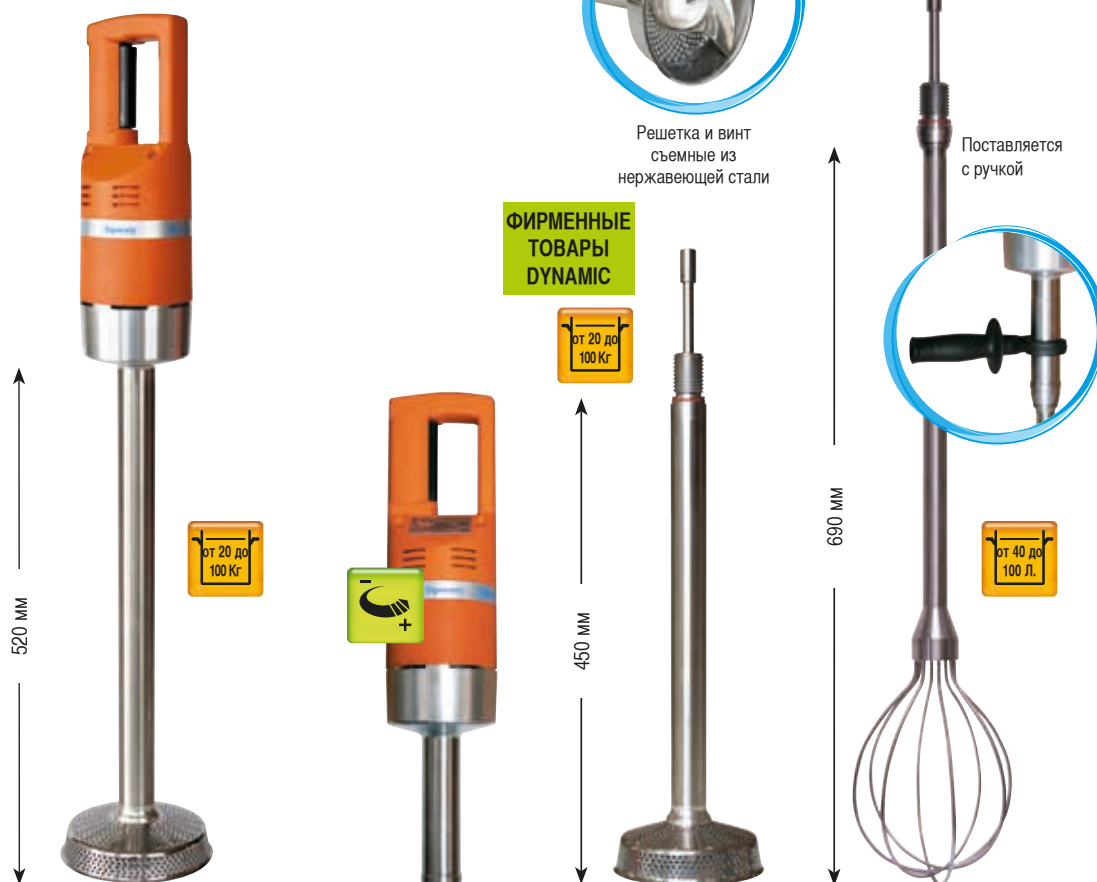


Скажите нет любым мышечным усилиям, благодаря этому крючку, способствующему увеличению маневренности ваших больших миксеров. Этот крючок устанавливается на край миски.



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
-	-

Упаковка



PP97 PLUS Арт. PP02

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



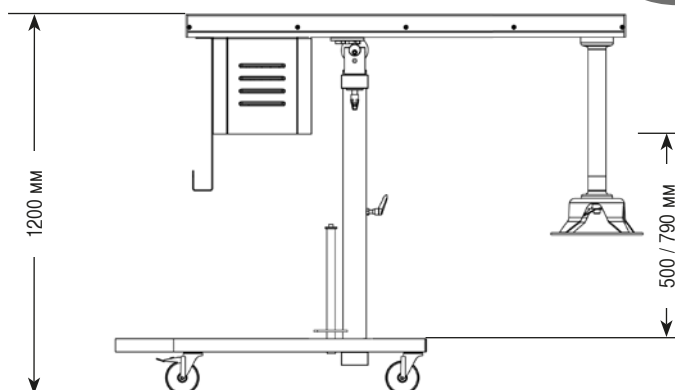
Профессиональная серия GIGAMIX

Стандартная, съемная или низкая версия

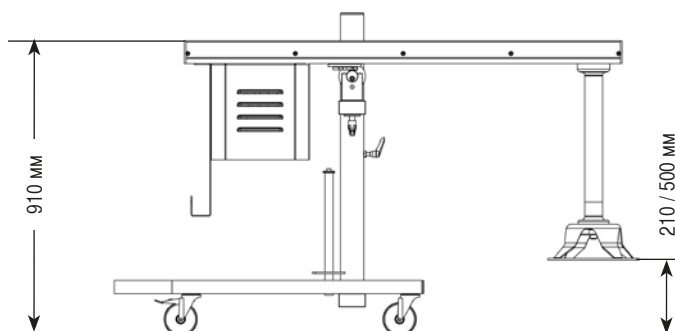
Профессиональный миксер для очень больших количеств



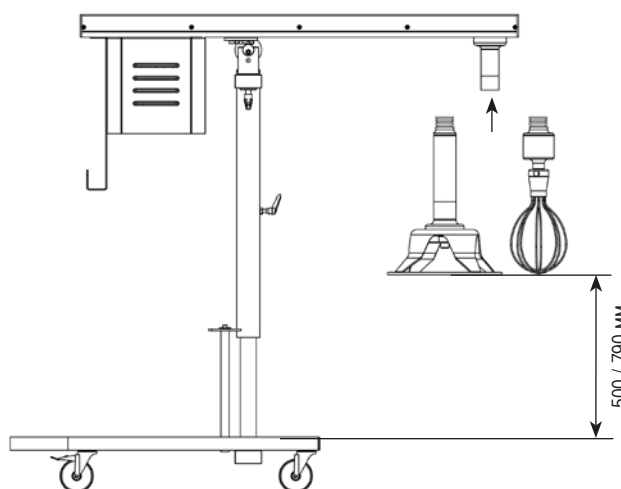
Стандартная версия



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 колок



Аксессуар венчик



Аксессуар Блендер



Профессиональный турбо-измельчитель



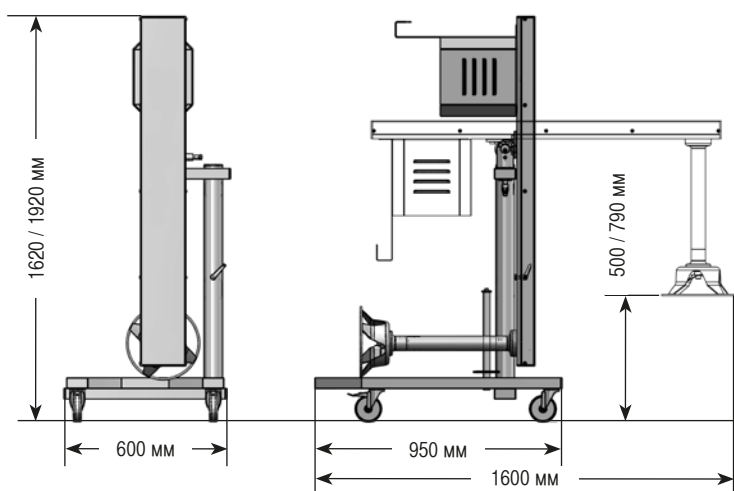
2,2 кВт.

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 Дуна 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	Дуна 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

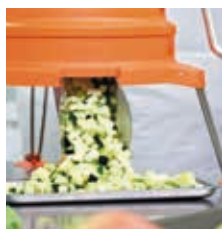
Соответствует стандартам



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 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 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	-



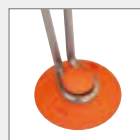
Вы кладете продукт в воронку и поворачиваете рукоятку.
Лёгкого нажатия на пестик достаточно чтобы вы получили хорошо нарезанные продукты.



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
-	-

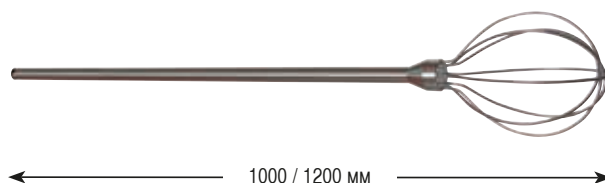
Поставляется с 2 носовыми конусами



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 Компанией 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 - ЮРИДИКЦИЯ

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 экзекютуры.

Передан через:

Мы охотно сообщим Вам специализированного партнера 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

