

SYSTEME  
BREVETE  
SYSTEME

**Dynamic®**

DEPUIS 1964

COMBINÉ  
CUTTER  
COUPE-LÉGUMES

*Inédit!*

FABRIQUÉ EN FRANCE

UNE NOUVELLE ALTERNATIVE POUR VOS PRÉPARATIONS **DYNAMIC®** !



# COUPE-LÉGUMES

## RÉFÉRENCES :

CL100 (1 vitesse) / CL110 (2 vitesses),  
CL121 (vitesse variable avec cadran à leds),  
CL150 (vitesse variable avec affichage digital).



FABRIQUÉ EN FRANCE



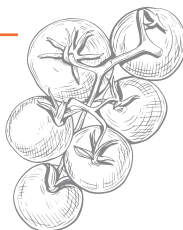
## COUPE-LEGUMES 1100 W

- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- OU ✓ 1 vitesse de 320 tr/mn.
- OU ✓ 2 vitesses de 320 tr/mn & 640 tr/mn.
- OU ✓ Vitesse variable (5 niveaux de vitesses) de 320 à 720 tr/mn.
- ✓ Poignée-poussoir et trémie en Inox.
- ✓ Monophasé Livré sans disque.

# CUTTER

## RÉFÉRENCES :

CL200 (1 vitesse) / CL212 (2 vitesses),  
CL222 (vitesse variable avec cadran à leds),  
CL250 (vitesse variable avec affichage digital).



## CUTTER MELANGEUR 1100 W

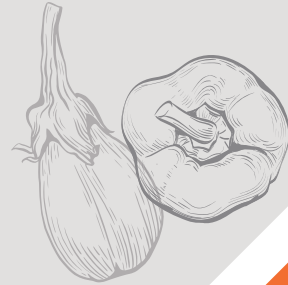
- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- OU ✓ 1 vitesse de 1500 tr/mn.
- OU ✓ 2 vitesses de 1500 tr/mn et 3000 tr/mn.
- OU ✓ Vitesse variable (10 niveaux de vitesses) de 350 tr/mn à 3500 tr/mn.
- ✓ Cuve inox de 5.8 litres (capacité nominale).
- ✓ 4.5 Litres (capacité utile).
- ✓ Couteau lisse (en standard).



# COMBINÉ

## RÉFÉRENCES :

CL322 (vitesse variable avec cadran à leds).  
CL350 (vitesse variable avec affichage digital).



## COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES 1100 W

- ✓ Cadran à leds ou écran avec affichage digital.
- ✓ Vitesse variable de 320 tr/mn à 720 tr/mn en coupe-légumes et de 350 tr/mn à 3500 tr/mn en cutter.

### COUPE-LÉGUMES :

- ✓ Poignée-poussoir et trémie en Inox.
- ✓ Livré sans disque.

### CUTTER :

- ✓ Cuve inox de 5.8 litres (capacité nominale) / 4.5 Litres (capacité utile).
- ✓ Couteau lisse (en standard).

## ACCESSOIRES

25  
DISQUES  
EN INOX



LES PLUS  
LARGES DISQUES  
DU MARCHÉ.

∅  
225 mm



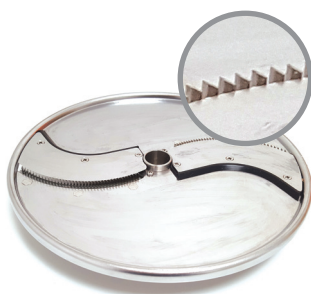
KIT MACEDOINE 8X8 mm / CL4008



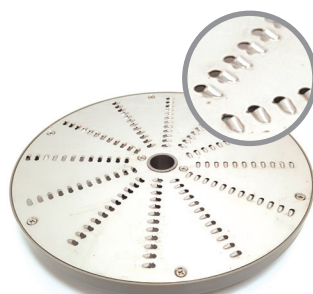
KIT FRITES 8X8 mm / CL5008

100% MADE IN FRANCE, L'APPAREIL PERMET DE RÉALISER DE **NOMBREUSES COUPES DE FRUITS ET LÉGUMES** GRÂCE À SES 25 DISQUES EN INOX.

**EN VERSION CUTTER**, IL HACHE, BROIE, ÉMULSIONNE, PÉTRIT EN UN CLIN D'ŒIL GRÂCE À DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS « À LA CARTE » !



DISQUE EFFILEUR 3X2 mm / CL3032



DISQUE À RAPER 2 mm / CL2002



DISQUE À ÉMINCER 1,5 mm / CL1015





# Les essentiels !

- MONTAGE ET DÉMONTAGE RAPIDE BREVETÉ SANS OUTIL POUR LE REMPLACEMENT DES ACCESSOIRES ET POUR LE NETTOYAGE.
- MOTEUR INCROYABLEMENT SILENCIEUX 50 DB ET SANS VIBRATIONS (RÉDUIT LE BRUIT DANS LA CUISINE).
- LAVAGE DE TOUS LES ACCESSOIRES POSSIBLE AU LAVE-VAISSELLE.
- FABRICATION ERGONOMIQUE ET INTUITIVE POUR UN GRAND CONFORT D'UTILISATION.
- GRANDE MANIABILITÉ ADAPTÉ POUR DROITIERS ET GAUCHERS.
- POIGNÉE INTÉGRÉE POUR LE TRANSPORT DE L'APPAREIL.
- PLACEMENT INSTANTANÉ ET INTUITIF DU RÉCEPTACLE ET DES ACCESSOIRES.
- FONCTIONS TIMER ET CHRONO DISPONIBLES.
- UN GAIN DE PRODUCTIVITÉ GRÂCE AUX DISQUES LES PLUS LARGES DU MARCHÉ - DIAMÈTRE 225 mm.

 FABRIQUÉ EN FRANCE



## Philosophie développement durable !

- ✓ PRODUCTION 100% FRANÇAISE.
- ✓ LES DISQUES SONT EN ACIER INOXYDABLE.
- ✓ LE BLOC MOTEUR EST EN FONTE D'ALUMINIUM THERMOLAQUÉ.
- ✓ PLUS DE 90 % DES COMPOSANTS SONT RECYCLABLES.

INOX



DYNAMIC  
518 rue Léo Baekeland BP57  
85290 Mortagne sur Sèvre

TÉL. :  
+33 (0)2 51 63 02 72

E-MAIL :  
contact@dynamicmixers.com

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

Suivez-nous sur les reseaux sociaux !

