



KATALOG / PREISLISTE 2026



Gönnen Sie sich das
ORIGINAL
Seit 1964

www.dynamic-professional.de





IN ÜBER
120
LÄNDERN
VERTRETEN



DEUTSCHLAND

Eine starke Marke der
Groupe NADIA GMBH

DEUTSCHLAND

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



NORDAMERIKA

CANADA

Montreal, Quebec
3227 Boul. pitfield - H4S-1H3
www.dynamicmixers.ca

USA

1 320 ROUTE 9 # 1352
Champlain, NY - 12919
www.dynamicmixersusa.com

USA / CANADA

Tel. : +1-800-267-7794 / +1-514-956-0127
Fax : +1-877-668-6623 / +1-514-956-8983

info@dynamicmixers.com



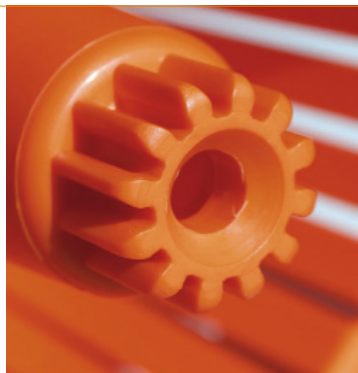
MADE IN FRANCE

MORTAGNE-SUR-SÈVRE (85)

Tel. +33 (0)2 51 63 02 72
contact@dynamicmixers.com

518 rue Léo Bækeland
BP57-85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE

www.dynamicmixers.com



GEMÜSESCHNEIDER / KUTTER

KOMBIGERÄT
KUTTER / GEMÜSESCHNEIDER



GEMÜSESCHNEIDER



KUTTER



BLEND & MIX



DIE ZUBEHÖRTEILE

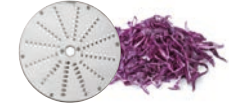


Wellenscheiben

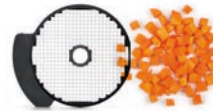
Schneidscheiben



Julienne-Scheibe



Raspelscheibe



Würfelscheibe



Pommes Frites
Scheibe



Scheiben-
ständer



Messer
glatt



Messer
gezahnt



Mikro-
zahnmesser

SALATSCHLEUDERN



DIVERSE

DYNACUBE



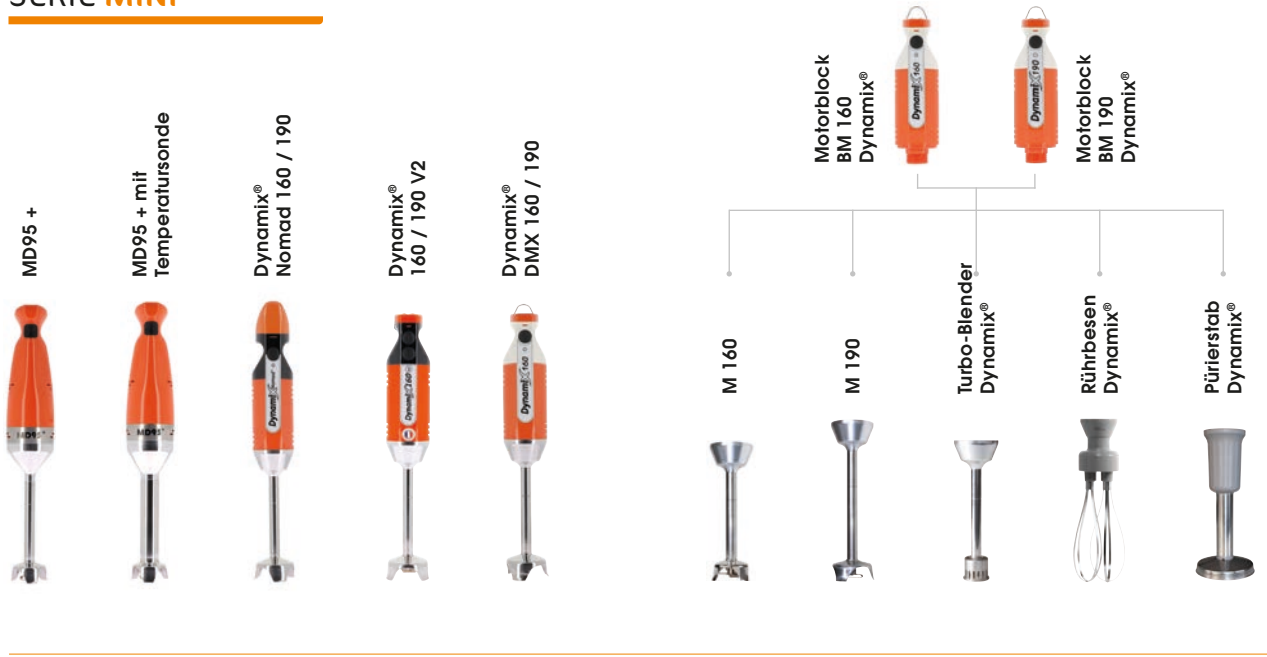
DYNAJUICER



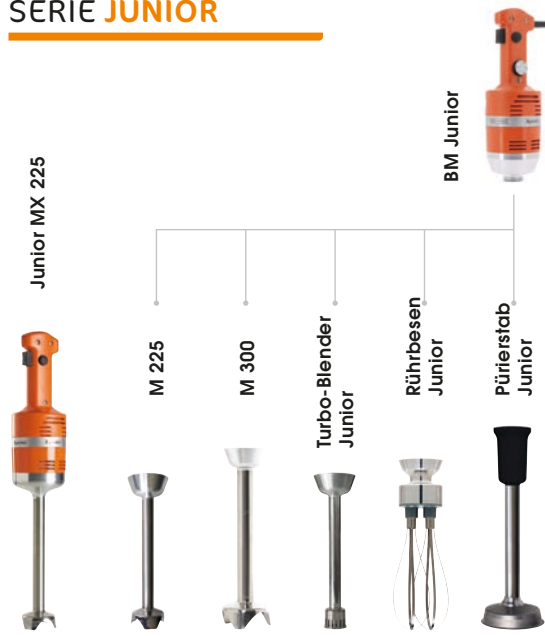
FMA



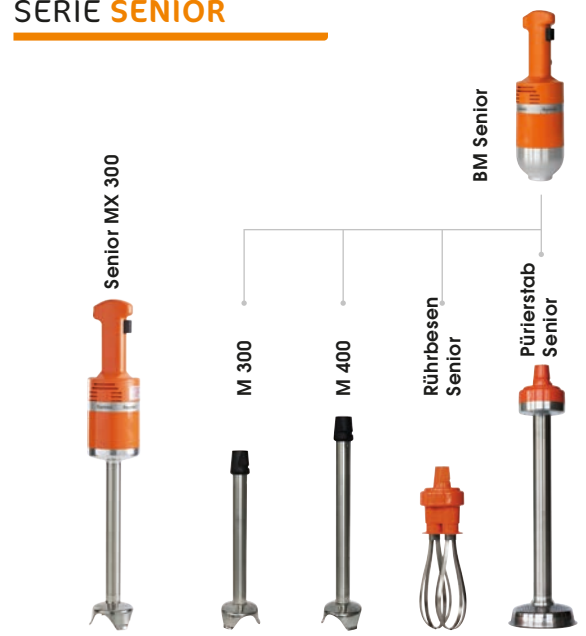
SERIE MINI



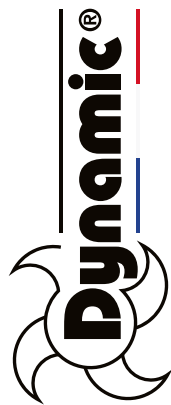
SERIE JUNIOR



SERIE SENIOR



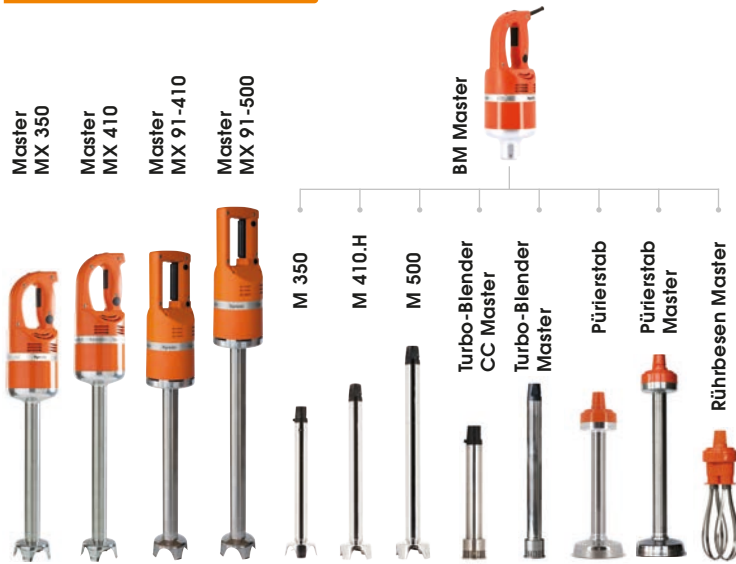
SERIE GIGAMIX



SERIE 2026



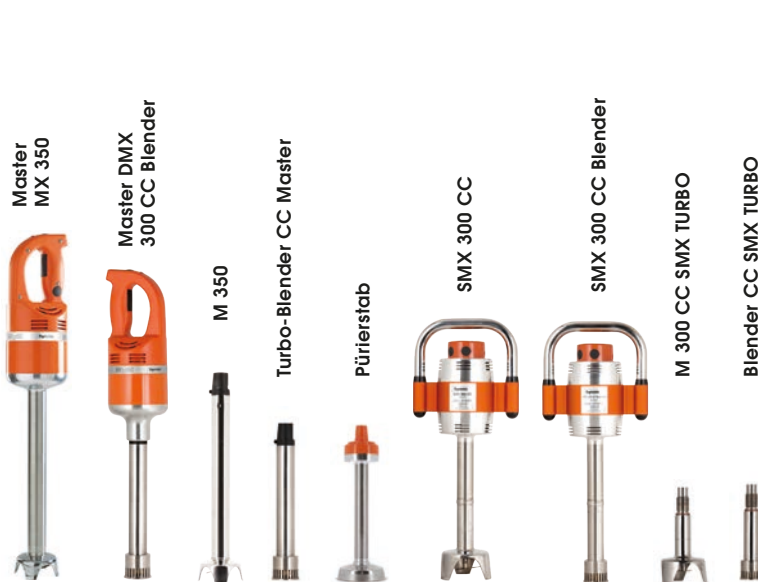
SERIE MASTER



SERIE SMX



SERIE KIPPER



PÜRIERSTAB



EASYMIX

DIE NEUE HALTERUNG FÜR
DIE SERIEN MASTER UND SMX

Tischmodell
fahrbar



Tischmodell
ohne Tisch



Wandmodell



 **Dynamic**[®]



*Begleitet Sie seit
1964*



www.dynamic-professional.de

Inhaltsverzeichnis

PROFESSIONELLER KATALOG 2026

Ein weltweites Netzwerk	S. 2
Dynamic® Portfolio 2026	S. 3
Ihre Vorteile bei Dynamic	S. 8
Unsere Produktreihen für Ihren Beruf	S. 10
MD95+	S. 12
Dynamix®	S. 14
Dynamix® V2	S. 15
Dynamix® NOMAD	S. 16
Zubehör & Pakete Dynamix®	S. 18
Junior	S. 20
Zubehör und kombinationen Junior	S. 22
Senior	S. 24
Zubehör und kombinationen Senior	S. 26
Master	S. 28
Zubehör und kombinationen Master	S. 32
SMX	S. 34
SMX-Zubehör und Halterungen	S. 37
Serie für Kipper	S. 38
Easymix	S. 40
Pürierstab	S. 44
Turbo-Zerkleinerer	S. 46
Zubehör Turbo-Zerkleinerer	S. 50
Elektrisches Kombigerät	S. 52
Elektrischer Gemüseschneider	S. 54
Elektrischer Tischschneider	S. 56
Blend & Mix	S. 58
Scheiben & Pakete	S. 60
Dynacube	S. 62
Salatschleudern	S. 64
Diverse	S. 66
Verkaufshilfe	S. 67
Aktuelles, Online-Shop & Kundendienst	S. 68
Allgemeine Geschäfts- und Verkaufsbedingungen	S. 69



PROFESSIONELLE LEISTUNG

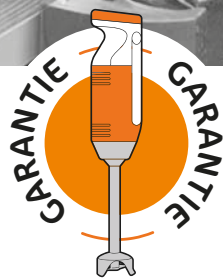
Jedes Gerät ist darauf ausgelegt, Ihnen die Leistung zu geben, die Sie für alle Anwendungen in der Küche brauchen.



LANGE LEBENSDAUER DURCH REPARIERBARKEIT GARANTIERT

Unsere Geräte sind so konstruiert, dass sie sich leicht zerlegen, reparieren und wieder zusammenbauen lassen.

Dynamic garantiert weltweit 10 Jahre Ersatzteilverfügbarkeit und sorgt dafür, dass Sie jederzeit schnell beliefert werden.



GARANTIERTE QUALITÄT

Jedes Dynamic-Gerät wird mit Bedienungsanleitung geliefert. In dieser finden Sie alle Hinweise zur Inbetriebnahme, Nutzung und Pflege Ihres Geräts – damit Sie lange Freude daran haben.



1 / NACHVERFOLGUNG DER CO₂-BILANZ UND VERPFLICHTUNGEN

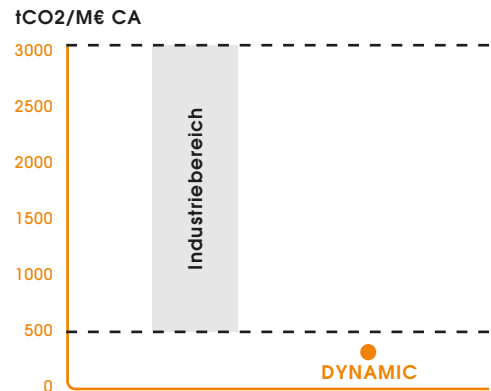
Seit 2021 erstellt Dynamic jährlich eine CO₂-Bilanz, um den ökologischen Fußabdruck zu messen, Fortschritte zu verfolgen und die Reduktionsstrategie anzupassen.

Im Jahr 2024 beliefen sich unsere Emissionen auf 372 tCO₂/Mio. € Umsatz, ein Wert, der unter dem Branchendurchschnitt der Industrie liegt (500 bis 3000 tCO₂e/Mio. €, Quelle: Statista).

Unser Ziel bleibt unverändert: : jährliche Reduktion der Emissionen um 4,2 % für Scope 1 und 2 sowie um 2,5 % für Scope 3 bis 2030 – im Einklang mit dem Pariser Abkommen.

Unsere Maßnahmen :

- **Schrittweise Reduzierung der Emissionen bei Beschaffung und Produktion..**
- **Logistische Optimierung und Projekte zur Kreislaufwirtschaft.**



Quellen: Statista

ÖKODESIGN & KREISLAUFWIRTSCHAFT

2 / EINE VERSTÄRKTE ÖKODESIGN-STRATEGIE

Bei Dynamic gehören robuste, langlebige und reparierbare Produkte seit 1964 zu unserer DNA. Dieser Anspruch prägt jede unserer Innovationen. Angesichts der aktuellen Umweltauforderungen verstärken wir diesen Ansatz, indem wir Ökodesign in jede Phase des Produktlebenszyklus integrieren.

Unsere Strategie basiert heute auf vier Säulen:

- 1. Verpackungsreduzierung** : Verwendung von recyceltem Karton und schrittweise Abschaffung von Einwegkunststoffen.
- 2. Logistische Optimierung** : Weniger Transporte durch effizientere Produktions- und Lieferstrukturen.
- 3. Kompetenzentwicklung** : Schulung der Teams zu den Prinzipien des Ökodesigns und deren praktischer Umsetzung.
- 4. Wirkungsmessung** : 88 % unserer Produkte werden inzwischen durch eine Lebenszyklusanalyse (LCA) abgedeckt, um Verbesserungspotenziale bereits in der Designphase zu identifizieren.

Diese Strategie zielt darauf ab, Umweltauswirkungen zu minimieren, ohne die Leistung zu beeinträchtigen. Sie folgt dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft: besser entwickeln, weniger Ressourcen verbrauchen, reparieren statt wegwerfen und mehr recycelbare Materialien in unsere Produkte integrieren.

GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

3 / INKLUSION, INTEGRATION UND WEITERBILDUNG

Bei Dynamic ist die soziale Verantwortung ein zentraler Bestandteil unseres Engagements. Sie äußert sich in konkreten Maßnahmen zur Förderung von Inklusion und Kompetenzentwicklung.

Geschützte Arbeit & Integration :

- Dynamic verfolgt eine Politik, die die Integration von Menschen mit Behinderung in den Arbeitsmarkt erleichtert – durch enge Partnerschaften mit mehreren lokalen, angepassten Betrieben.

Weiterbildung :

- 2024 haben 58 % unserer Mitarbeitenden an Schulungen teilgenommen, durchschnittlich 3 Tage pro Person.

Auf dem Weg zu einem noch inklusiveren Unternehmen :

- Aufrechterhaltung und Ausbau der Partnerschaften mit Inklusions- und Behinderteneinrichtungen.
- Zukünftige Maßnahmen: Verbesserung der Barrierefreiheit, Sensibilisierung der Teams für Vielfalt und kontinuierliche Weiterbildung.

Kennzahlen :

- Anteil der Mitarbeitenden mit Behinderung (2024): 2,84 %
- Subunternehmerkosten (Arbeitskosten, 2024): 17 733,66 €
- Gesamtzahl der Schulungsstunden (2024): 625 h
- 30 geschulte Mitarbeitende
- Durchschnittliche Schulungsstunden pro geschultem Mitarbeitenden: 20,83 h
- Durchschnittliche Schulungsstunden pro Mitarbeitenden (gesamt): 11,42 h

Weil jeder Beruf einzigartig ist.



GEWERBLICHE GASTRONOMIE

SCHNELLRESTAURANTS

Fast Food
Fast Good
Saffbars
Take-away
Salat- und Sandwichbars
Cafeterias - Selbstbedienung
Food Courts

RESTAURANTS

Café-Restaurants
Traditionelle Gaststätten
Themenrestaurants
Restaurantketten
Bistros
Sternrestaurants

HOTELGASTRONOMIE

Hotels aller Kategorien
Ferienanlagen
Campingplätze
Personalküchen



GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

SCHULKANTINEN

Kindertagesstätten
Ganztagsschulen
Mensen
Zentralküchen

BETRIEBSGASTRONOMIE

Betriebsrestaurants
Verwaltungskantinen
Streitkräfte
Haftanstalten
Zentralküchen

GESUNDHEITSWESEN

Seniorenheime
Pflegeheime
Einrichtungen für Menschen
mit Behinderung
Zentralküchen



BÄCKEREIEN KONDITOREIEN

Bäckereien
Konditoreien
Kaffeehäuser
Süßwarenläden



CHOCOLATIERS UND EISHERSTELLER

Handwerkliche Schokoladenmanufakturen
Konditoren und Chocolatiers
Handwerkliche Eisdieleen
Teestuben
Produktionsstätten
Ausbildungsschulen



FLEISCHER UND SCHLACHTER

Fleischer und Metzger
Fischgeschäfte
Event-Cateringunternehmen

MD95 +

PROFESSIONNELLE SERIE

Ein Gerät klein und robust.

FESTER MIXSTAB | 250 W | 1 - 8 L

DIE + PRODUKTE

+ ROBUSTHEIT

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

+ ERGONOMIE

Einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ VIELSEITIGKEIT

Geschwindigkeit mit nur einem Klick einstellbar für präzise Mixkontrolle. Messer mit 2 oder 4 Klingen leicht abnehmbar - ideal für alle Zubereitungen wie Ganache, Glasur, Saucen u.v.m.

+ MODELL MIT TEMPERATURSONDE

Integrierte Sonde mit digitaler Echtzeit-Anzeige - gleichzeitiges mixen und Temperatur messen für perfekte Ergebnisse. Exakte Temperaturkontrolle sorgt für perfekte Konsistenz bei Saucen, Cremes, Ganache oder Suppen (Messbereich: 5C bis 115C).

+ DIGITALANZEIGE

Benutzerfreundlich mit klarer Anzeige von Temperatur und Geschwindigkeit im Display. (nur bei MX182 / MX185)



SIRH+
INNOVATION
AWARDS 2025

1 MIXER - 2 ARBEITSSCHRITTE
GLEICHZEITIGES MIXEN & TEMPERATUR MESSEN




OPTIONAL MIT
DREHZAHREGULIERUNG
VERFÜGBAR

160 mm



1 - 8 L

NEUHEIT

MD95 +

Messer	2 Klängen / 4 Klängen
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 / 3 000 - 11 500
Art.-Nr	MX183 / MX180 (konstante Geschwindigkeit) MX184 / MX181 (variable Geschwindigkeit)

Preis

198 / 209 €




VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT


PATENTIERTES
SYSTEM


TEMPERATURFÜHLER

160 mm



1 - 8 L

NEUHEIT

MD95 + MIT TEMPERATURFÜHLER

Messer	2 Klängen / 4 Klängen
Leistung	250 W
Länge gesamt	420 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm
Ø Glocke	55 mm
Gewicht / verpackt	1,4 kg / 1,7 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 11 500
Art.-Nr	MX185 / MX182

Preis

298 €

DYNAMIX®

PROFESSIONNELLE SERIE

Speziell entwickelt für die kleinen Zubereitungen, Saßen und Emulsionen.

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

DIE WICHTIGSTEN FAKTEN

+ LEISTUNG

Leistungsstarker Motor, kraftvoller Antrieb.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ ERGONOMIE

einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ VIELSEITIGKEIT

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

SUPPORT DYNAMIX® / ORANGE ODER SCHWARZ

Art.-Nr. SM030 / SM030N

Preis 30 €



VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX®

	DMX 160	DMX 190
Messer	4 Klingen	4 Klingen
Leistung	220 W	250 W
Länge gesamt	395 mm	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm	190 mm
Ø Glocke	66 mm	66 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,2 kg	1 kg / 1,5 kg
Drehzahl U/min	3 000 - 13 000	3 000 - 13 000
Art.-Nr	MX060	MX090
Preis	202 €	284 €

DYNAMIX® V2

PROFESSIONELLE SERIE

MINI

Zwei Geschwindigkeiten. Variabel und individuell.

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

DIE WICHTIGSTEN FAKTEN

+ LEISTUNG

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

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ 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

218 €

DYNAMIX® 190 V2

Orange / Schwarz

Art.-Nr.



MX095

Rot / Schwarz

Art.-Nr.



MX096

Weiß / Schwarz

Art.-Nr.



MX097

Preis

265 €



160 mm

160



1 - 4 L

190



1 - 8 L

DYNAMIX® V2

Messer	2 Klingen	4 Klingen
Leistung	220 W	250 W
Länge gesamt	395 mm	425 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm	190 mm
Ø Glocke	66 mm	66 mm
Gewicht / verpackt	1 kg / 1,2 kg	1,2 kg / 1,5 kg
Drehzahl 1 U/min	8 000	8 000
Drehzahl 2 U/min	10 000	10 000
Art.-Nr	je nach Farbe	je nach Farbe

Preis

DMX 160 V2

2 Klingen
220 W
395 mm
160 mm
66 mm
1 kg / 1,2 kg
8 000
10 000
je nach Farbe

218 €

DMX 190 V2

4 Klingen
250 W
425 mm
190 mm
66 mm
1,2 kg / 1,5 kg
8 000
10 000
je nach Farbe

265 €



NOMAD

PROFESSIONNELLE SERIE

Der Akkumixer für mehr Bewegungsfreiheit.

MIXSTAB ABNEHMBAR | 2000 MAH 12 VDC | 1 - 8 L

DIE + PRODUKTE

+ VIELSEITIGKEIT

Spezielle Werkzeuge für eine geschmeidige Verbindung von Saucen und Emulsionen.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

ENTSPRICHT
DEN NORMEN 



AKKU-LADEGERÄT

Art.-Nr	AC590
Preis	114 €



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

AKKU

Art.-Nr	AC585
Preis	60 €



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

Weiteres Zubehör verfügbar: siehe Seite 18.
Beachten Sie, dass die Nutzungsdauer hier abweichen kann.



Lieferumfang inkl. Akku und Ladegerät.

160 mm



1 - 4 L



1 - 8 L

DYNAMIX® NOMAD

	160	190
Messer	2 Klingen	2 Klingen
Leistung	2 000 mAh 12Vdc	2 000 mAh 12Vdc
Länge gesamt	450 mm	480 mm
Länge Mixstab/Glocke	160 mm	190 mm
Ø Glocke	66 mm	66 mm
Gewicht / verpackt	1,1 kg / 1,9 kg	1,5 kg / 2,2 kg
Drehzahl U/min	10 000	10 000
Art.-Nr	MX130	MX140
Preis	346 €	401 €



DYNAMIX®

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

CleanUP System



Quirlscheibe

VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



1



2



3



4



5



Vier-Klingen-Messer



Schlagscheibe



Zwei-Klingen-Messer

DAS ZUBEHÖR

SEPARAT ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Kapazität	Messer	Preis
1	AC515 BM 160 DYNAMIX	220 W	3 000 / 13 000			136 €
2	AC514 BM 190 DYNAMIX	250 W	3 000 / 13 000			190 €
3	AC560 TURBO-BLENDER DYNAMIX		3 000 / 13 000	1 - 4 L	3 Klingen	181 €
4	AC520 M 160		3 000 / 13 000	1 - 4 L	4 Klingen	66 €
5	AC550 M 190		3 000 / 13 000	1 - 8 L	4 Klingen	94 €
6	AC540 MESSERSET					54 €
7	AC516 RÜHRBESEN		600 / 2 500	1 - 4 L		166 €
8	AC517 PÜRIERSTAB		70 / 300	1 - 5 Kg		227 €
9	AC510 BECHER MIT DECKEL			1 L		31 €
10	AC513 EDELSTAHLSCHÜSSEL, INDUKTIONSGEEIGNET			3 L		78 €
11	AC518 KUTTER MIT MESSER		600 / 2 500	0,8 L		242 €

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR



185 mm

7

EXKLUSIVES
PRODUKT



126 mm

8



9



Induktionsgeeignet

10



11

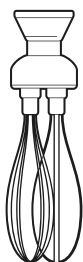
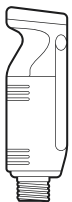
DIE PAKETE

SEPARAT ERHÄLTLICHES ZUBEHÖR

DYNAMIX® KOMBI 160

Art.-Nr	MF062
Preis	368 €

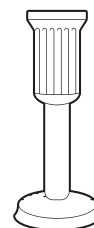
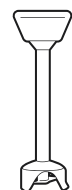
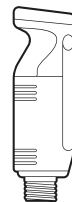
1 + 4 + 7



DYNAMIX® TRIO 160

Art.-Nr	MF060
Preis	595 €

1 + 4 + 7 + 8



JUNIOR

PROFESSIONNELLE SERIE

Ein Leichtgewicht in seiner Klasse.

MIXSTAB FEST | 270 W | 1 - 25 L

DIE + PRODUKTE

+ LEISTUNG

Leistungsstarker Motor, kraftvoller Antrieb.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ ERGONOMIE

Einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ VIELSEITIGKEIT

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

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.



NUR
1,7
kg

OPTIONAL MIT
DREHZAHREGULIERUNG
VERFÜGBAR

VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



225 mm



185 mm



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 / MX020.V
Preis	405 / 479 €

JUNIOR RÜHRBESEN

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	496 €

JUNIOR

MIXSTAB ABNEHMBAR | 270 W | 1 - 25 L



VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



225 mm



300 mm



225 mm

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Kapazität	Messer	Preis
1 AC100	BM JUNIOR	270 W	3 000 / 12 000			324 €
2 AC101	M 225		3 000 / 12 000	5 - 25 L	2 Klängen	173 €
3 AC105	M 300		3 000 / 12 000	5 - 25 L	4 Klängen	251 €
4 AC066	TURBO-BLENDER JUNIOR		3 000 / 12 000	1 - 10 L	3 Klängen	193 €
5 AC102	RÜHRBESEN JUNIOR		600 / 2 500	1 - 5 L		273 €
6 AC103	PÜRIERSTAB JUNIOR		70 / 300	1 - 10 Kg		300 €
7 AC104	KUTTER JUNIOR		600 / 2 500	0,8 L		257 €

EXKLUSIVES
PRODUKT

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR



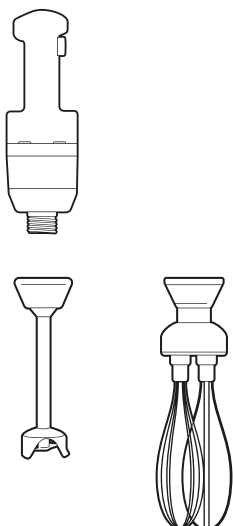
DIE KOMBINATIONEN

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

JUNIOR KOMBI 225

Art.-Nr	MX022
Preis	770 €

1 + 2 + 5



JUNIOR DMX 225

Art.-Nr	MX021
Preis	497 €

1 + 2



JUNIOR DMX 300

Art.-Nr	MX024
Preis	575 €

1 + 3



JUNIOR DMX 225 TURBO-BLENDER

Art.-Nr	MX110
Preis	517 €

1 + 4



SENIOR

PROFESSIONNELLE SERIE

*Ein Kraftpaket mit 350 Watt
für traditionelle Restaurants und
Gemeinschaftsverpflegung.*

MIXSTAB FEST | 350 W | 20 - 40 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.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

ENTSPRICHT
DEN NORMEN 





OPTIONAL MIT
DREHZAHREGULIERUNG
VERFÜGBAR



NUR
2,4
kg

300 mm



20 - 40 L

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 / MX007.V
Preis	543 / 612 €

SENIOR

MIXSTAB ABNEHMBAR | 350 W | 20 - 40 L



VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



300 mm



400 mm

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Kapazität	Messer	Preis
1 AC005	BM SENIOR	350 W	2 800 / 9 500			393 €
2 AC006	M 300		2 800 / 9 500	20 - 40 L	3 Klingen	199 €
3 AC016	M 400		2 800 / 9 500	20 - 40 L	3 Klingen	251 €
4 AC007	RÜHRBESEN SENIOR		300 / 900	5 - 20 L		299 €
5 AC004	PÜRIERSTAB SENIOR		100 / 600	10 - 15 Kg		594 €
6 AC055	KUTTER EDELSTAHL, MESSER WAHLWEISE GLATT ODER GZAHNT		400 / 1 500	5 L		567 €

FÜR FRISCHES
PÜREE

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR



EXKLUSIVES
PRODUKT



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



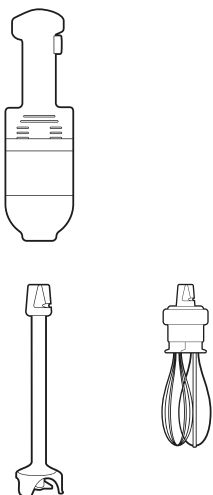
DIE KOMBINATIONEN

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

SENIOR KOMBI 300

Art.-Nr	MF003
Preis	891 €

1 + 2 + 4



SENIOR DMX 300

Art.-Nr	MX006
Preis	592 €

1 + 2



MASTER

PROFESSIONNELLE SERIE

Unübertroffene Vielseitigkeit!

FESTE UND ABNEHMBARE MIXSTÄBE | 600 W | 5 - 100 L

DIE + PRODUKTE

+ LEISTUNG

Leistungsstarker Motor, kraftvoller Antrieb.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ ERGONOMIE

Einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

ENTSPRICHT DEN NORMEN 



VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR



245 mm



5 - 20 L



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	917 €



OPTIONAL MIT
DREHZAHREGULIERUNG
VERFÜGBAR



OPTIONAL MIT
DREHZAHREGULIERUNG
VERFÜGBAR



MASTER MX	91-410	91-500
Messer	3 Klingen	3 Klingen
Leistung	600 W	600 W
Länge gesamt	715 mm	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm	500 mm
Gewicht / verpackt	3,4 kg / 3,8 kg	3,6 kg / 4 kg
Drehzahl U/min	10 500	10 500
Art.-Nr	MX005 / MX005.V	MX045 / MX045.V
Preis	603 / 683 €	715 / 781 €

MASTER MX	350	410
Messer	3 Klingen	3 Klingen
Leistung	600 W	600 W
Länge gesamt	700 mm	720 mm
Länge Mixstab/Glocke	350 mm	410 mm
Gewicht / verpackt	3,4 kg / 4,1 kg	3,6 kg / 4,1 kg
Drehzahl U/min	10 500	10 500
Art.-Nr	MX350 / MX350.V	MX004 / MX004.V
Preis	660 / 679 €	710 / 781 €

MASTER

PROFESSIONNELLE SERIE

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten!

Bis zu 13 Zubehörteile für einen einzigen Motorblock.

MIXSTAB ABNEHMBAR | 600 W | 5 - 100 L

DIE + PRODUKTE

+ LEISTUNG

Leistungsstarker Motor, kraftvoller Antrieb.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ ERGONOMIE

Einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ VIELSEITIGKEIT

Zahlreiche Zubehörteile, Rührbesen, Kutter-Schüssel, Pürrierstab, Turbo-Blender.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

ENTSPRICHT
DEN NORMEN 





CleanUP+
System



40 - 100 L



40 - 100 L



5 - 40 L



40 - 100 L

MASTER DMX

	350	410.H	410 TURBO	500
Messer	3 Klängen	3 Klängen / 4 Klängen	3 Klängen	3 Klängen
Leistung	600 W	600 W	600 W	600 W
Länge gesamt	700 mm	720 mm	720 mm	810 mm
Länge Mixstab/Glocke	350 mm	410 mm	410 mm	500 mm
Gewicht / verpackt	4,5 / 5,2 kg	4,7 / 5,3 kg	5,2 / 6 kg	4 / 4,8 kg
Drehzahl U/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Art.-Nr	MX350.H	MX003.H	MX120	MX012
Preis	774 €	856 €	1 022 €	889 €

MASTER

MIXSTAB ABNEHMBAR | 600 W | 5 - 100 L


VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT



EXKLUSIVES
PRODUKT

EXKLUSIVES
PRODUKT

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen	Messer	Preis
1	AC001 BM MASTER	600 W	3 000 / 10 500			572 €
2	AC350.H M 350		3 000 / 10 500	20 - 100 L	3 Klängen	202 €
3	AC002.H M 410.H		3 000 / 10 500	20 - 100 L	3 Klängen	284 €
4	AC500 M 500		3 000 / 10 500	20 - 100 L	3 Klängen	317 €
5	AC265 TURBO-BLENDER CC MASTER		3 000 / 10 500	5 - 40 L	3 Klängen	422 €
6	AC070 TURBO-BLENDER MASTER		3 000 / 10 500	5 - 40 L	3 Klängen	450 €
7	AC008 PÜRIERSTAB MASTER		100 / 600	10 - 30 Kg		464 €
8	AC004 PÜRIERSTAB MASTER		100 / 600	10 - 30 Kg		594 €
9	AC003 RÜHRBESEN MASTER		300 / 900	5 - 20 L		329 €
10	AC202 FM 420		100 / 600	20 - 200 L		625 €
11	AC200 FM 600		100 / 600	20 - 200 L		655 €
12	AC201 FM 700		100 / 600	20 - 200 L		668 €
13	AC055 KUTTER, MESSER WAHLWEISE GLATT ODER GEZAHNT		400 / 1 500	5 L		567 €

HALTERUNG EASYMIX



HALTEKLAMMER

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

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.



RÜHRBESEN ZERLEGBAR



9

245 mm



10

420 mm



11

600 mm



12

700 mm

Messer wahlweise
glatt oder gezahnt



13

DIE KOMBINATIONEN

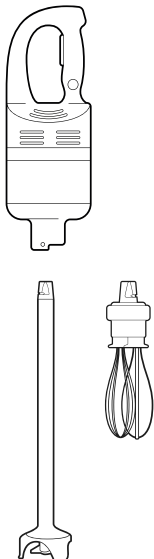
ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

MASTER KOMBI 410.H

Art.-Nr MF002.H

Preis 1 185 €

1 + 3 + 9

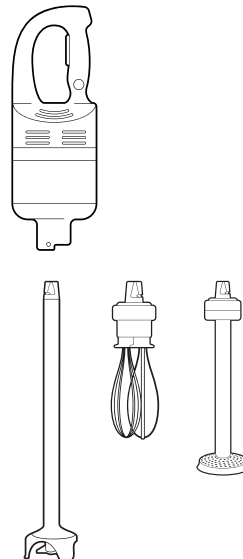


MASTER TRIO 410.H

Art.-Nr MF001.H

Preis 1 779 €

1 + 3 + 8 + 9



SMX

PROFESSIONNELLE SERIE

Für starke Leistung in jeder Küche.

FESTE MIXSTÄBE | 850 W | 75 - 300 L

DIE + PRODUKTE

+ VIELSEITIGKEIT

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

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

ENTSPRICHT DEN NORMEN



Dynamic
SMX 800 TURBO
16/ 00002
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids 6,1 Kg
Fabriqué en France





**UNSERE KRAFTPAKETE:
850 WATT STARKE LEISTUNG!**



75 - 300 L

SMX	250ES	350ES	450ES	550ES	600 TURBO
Messer	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen
Leistung	850 W	850 W	850 W	850 W	850 W
Länge gesamt	575 mm	626 mm	676 mm	728 mm	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	305 mm	356 mm	406 mm	458 mm	530 mm
Gewicht / verpackt	5,3 kg / 6,8 kg	5,5 kg / 7 kg	5,7 kg / 7,2 kg	5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,7 kg
Drehzahl U/min	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Art.-Nr	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES	MX002T
Preis	857 €	889 €	921 €	953 €	1 080 €

SMX

PROFESSIONNELLE SERIE

MIXSTAB ABNEHMBAR | 925 / 1 000 W | 75 - 300 L

EASYMIX



75 - 300 L



75 - 300 L



40 - 100 L

SMX

700 TURBO

800 TURBO

BLENDER TURBO

Messer	3 Klinsen	3 Klinsen	3 Klinsen
Leistung	925 W	1 000 W	1 000 W
Länge gesamt	870 mm	960 mm	860 mm
Länge Mixstab/Glocke	600 mm	680 mm	580 mm
Gewicht / verpackt	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Drehzahl U/min	11 000	11 000	11 000
Art.-Nr	MX040T	MX001T	MX125T
Preis	1 353 €	1 489 €	1 746 €

DIE HALTERUNGEN

ERGONOMISCHES ARBEITEN MIT MEHR SICHERHEIT

Art.-Nr	Beschreibung	Gewicht	Durchmesser	Preis
SM001	SM 4	1,9 Kg	400 mm	270 €
SM002	SM 6	2,3 Kg	600 mm	283 €
SM003	SM 8	2,6 Kg	800 mm	301 €
SM004	SM 10	2,8 Kg	1 000 mm	310 €
SM005	SM 12	3,2 Kg	1 200 mm	323 €
SM006	SA	0,7 Kg	Randbreite 55 mm*	148 €

* Maximale Nutzungsmaße



ENTSPRICHT DEN NORMEN



HALTEKLAMMER

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



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.



1



170 mm

2



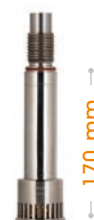
450 mm

3



520 mm

4



170 mm

5



425 mm

6

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTlich

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen	Messer	Preis
1 AC052T	BM SMX TURBO	1 000 W	11 000			1 152 €
2 AC250T	M 300 CC SMX TURBO		11 000	20 - 100 L	3 Klingen	261 €
3 AC075T	MIXSTAB 700 TURBO		11 000	75 - 300 L	3 Klingen	268 €
4 AC076T	MIXSTAB 800 TURBO		11 000	75 - 300 L	3 Klingen	337 €
5 AC255T	SMX TURBO-BLENDER CC		11 000	5 - 40 L	3 Klingen	483 €
6 AC072T	SMX TURBO-BLENDER		11 000	40 - 100 L	3 Klingen	592 €

KIPPER

PROFESSIONNELLE SERIE

*Spezialgeräte für niedrige
Behälter mit großem Fassungsvermögen.*

MIXSTAB ABNEHMBAR | 600 / 1 000 W | 5 - 300 L

DIE + PRODUKTE

+ LEISTUNG

Leistungsstarker Motor, kraftvoller Antrieb.

+ ROBUSTHEIT

Stabil, belastbar und aus hochwertigen Materialien gebaut.

+ ERGONOMIE

Einfache Handhabung - mehr Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz.

+ HYGIENE

Optimale Reinigungsmöglichkeit für die Sauberkeit in Ihrer Küche.

+ KOMFORT

Leicht und handlich, einfache Bedienung bei jedem Einsatz.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.

Dynamic
SMX 300 CC BLENDER
16/00001
230V ~ 50/60Hz
1000 W
Poids: 5,8 Kg
Fabriqué en France



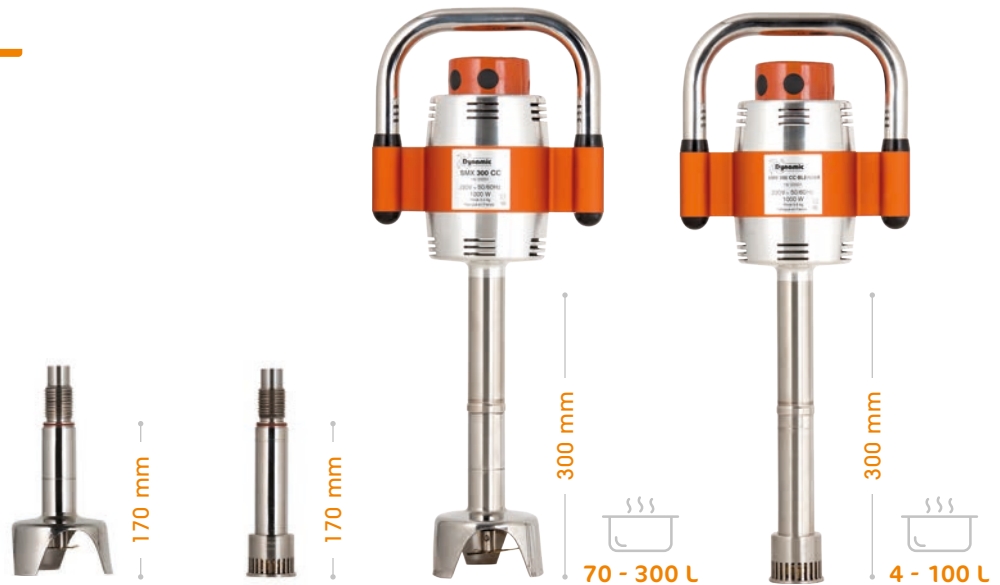
SERIE MASTER

CleanUp+
System



MASTER	M350	TURBO-BLENDER CC	PÜRIERSTAB	DMX350	TURBO-BLENDER CC
Messer	3 Klingen	3 Klingen		3 Klingen	3 Klingen
Leistung				600 W	600 W
Länge gesamt	350 mm	300 mm	320 mm	700 mm	628 mm
Länge Mixstab/Glocke				350 mm	300 mm
Gewicht / verpackt				4,5 kg / 5,2 kg	4 kg / 4,5 kg
Durchmesser des Geräts				122 mm	122 mm
Drehzahl U/min	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Art.-Nr	AC350.H	AC265	AC008	MX350.H	MX165
Preis	202 €	422 €	464 €	774 €	994 €

SERIE SMX



SMX	M300 CC TURBO	TURBO-BLENDER CC	300 CC	300 CC TURBO-BLENDER
Messer	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen	3 Klingen
Leistung			1 000 W	1 000 W
Länge gesamt	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Länge Mixstab/Glocke			300 mm	300 mm
Gewicht / verpackt			5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Durchmesser des Geräts			236 mm	300 mm
Drehzahl U/min	11 000	11 000	11 000	11 000
Art.-Nr	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T
Preis	261 €	483 €	1 413 €	1 635 €

Müheloses Mixen, kompromissloser Komfort!

MIXSTAB ABNEHMBAR | 600 W | 5 - 200 L

DIE + PRODUKTE

+ VIELSEITIGKEIT DER MODELLE

Verfügbar als Wandmodell, montiert mit fahrbarem Tisch oder als Tischmodell ohne Tisch.

+ KOMFORT + ERGONOMIE

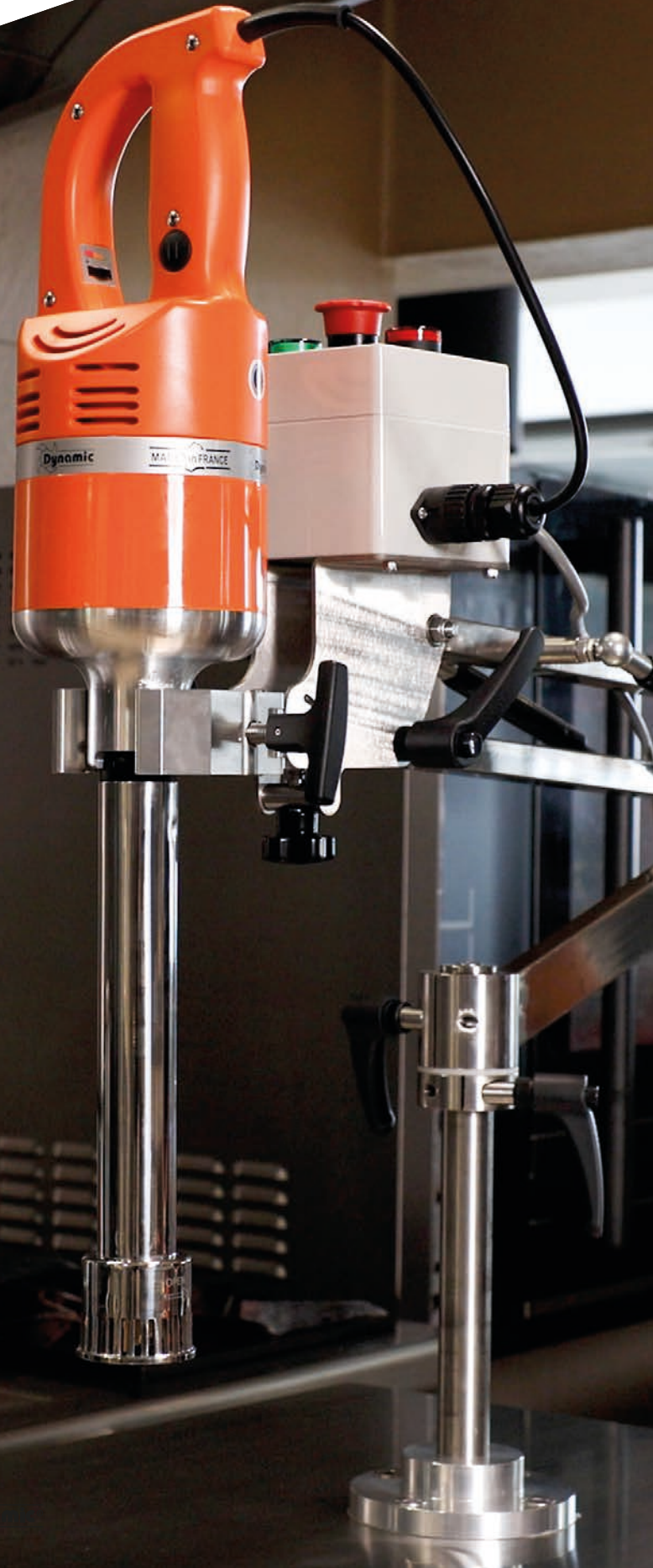
Schluss mit anstrengenden Tätigkeiten dank dieser beweglichen Halterung.

+ HYGIENE

Alle verwendeten Materialien sind für den Lebensmittelkontakt zertifiziert.

+ SICHERHEIT

Automatische Notabschaltung integriert.



WANDMODELL



**TISCHMODELL,
OHNE TISCH**



MONTIERBAR

**TISCHMODELL INKL.
TISCH FAHRBAR**



Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen	Serie	Preis
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H WANDMODELL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Wand- Modell	1 785 €
EMMAC001	EASY MIX MASTER (NUR MOTORBLOCK) WANDMODELL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Wand- Modell	1 575 €
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Tischmodell ohne Tisch	2 194 €
EMTAC001	EASY MIX MASTER (NUR MOTORBLOCK) 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Tischmodell ohne Tisch	1 985 €
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H FAHRBAR 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Tischmodell inkl. Tisch	3 115 €
EMRAC001	EASY MIX BM MASTER (NUR MOTORBLOCK) FAHRBAR 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 - 100 L	Tischmodell inkl. Tisch	2905 €

Weiteres Zubehör erhältlich: Mixstäbe, Rührbesen, Turbo-Blender siehe Seite 32/33

* Für passendes Zubehör siehe Seite 32 / 33 des Katalogs

Abbildungen nicht maßstabsgetreu / können vom Original abweichen

EASYMIX

PROFESSIONNELLE SERIE

*Müheloses Mixen,
kompromissloser Komfort!*

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

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.



WANDMODELL



TISCHMODELL,
OHNE TISCH



MONTIERBAR

TISCHMODELL INKL.
TISCH FAHRBAR



EASYMIX

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Fassungsvermögen	Serie	Preis
EMM001	EASY MIX SMX 800T WANDMODELL 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Wand- Modell	2 353 €
EMMAC052T	EASY MIX SMX (NUR MOTORBLOCK) 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Wand- Modell	2 069 €
EMT001	EASY MIX SMX 800T 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Tischmodell ohne Tisch	2 762 €
EMTAC052T	EASY MIX SMX (NUR MOTORBLOCK) 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Tischmodell ohne Tisch	2 478 €
EMR001	EASY MIX SMX 800T FAHRBAR 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Tischmodell inkl. Tisch	3 683 €
EMRAC052T	EASY MIX SMX (NUR MOTORBLOCK) FAHRBAR 220-240V	1 000 W	11 000	75 - 300 L	Tischmodell inkl. Tisch	3 398 €

* Für passendes Zubehör siehe Seite 36 / 37 des Katalogs

Abbildungen nicht maßstabsgetreu / können vom Original abweichen

PÜRIERSTÄBE

PROFESSIONNELLE SERIE

Jedes Mal ein gelungenes Püree!

FESTE ODER DEMONTIERBARE FÜSSE | 20 - 100 KG

DIE + PRODUKTE

+ ROBUSTHEIT

Mixstab aus Edelstahl.

+ HYGIENE

Mixstab und gelochte Glocke aus Edelstahl für eine perfekte Hygiene.

+ SICHERHEIT

Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.



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



250 mm



520 mm



20 - 100 KG

PP	300	520
Leistung	650 W	650 W
Länge gesamt	600 mm	870 mm
Gewicht / verpackt	3,1 kg / 4,1 kg	4,9 kg / 5,9 kg
Drehzahl U/min	500	500
Art.-Nr	PP003	PP001
Preis	1 286 €	1 445 €

FESTE MIXSTÄBE





VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT

VARIABLE
GESCHWINDIGKEIT

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



2 20 - 100 Kg



3 40 - 100 L



20 - 100 Kg

PP520 PLUS

Leistung	650 W
Länge gesamt	870 mm
Gewicht / verpackt	5,4 kg / 5,9 kg
Drehzahl U/min	150 - 500
Art.-Nr	PP002
Preis	1 606 €

MIXSTAB ABNEHMBAR

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Preis
1 AC221	BM PP	650 W	1 069 €
2 AC220	PÜRIERSTAB	Drehzahl U/min 150 / 500	537 €
3 AC208	FM PP	Drehzahl U/min 150 / 500	588 €

TURBO-MIXER - GIGAMIX

PROFESSIONNELLE SERIE

Für Ihre sehr großen Zubereitungen.

KONTAKTIEREN SIE UNS

zur Beratung!

KONTAKTIEREN SIE UNS ZUR BERATUNG!



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

DIE + PRODUKTE

+ KOMFORT

Bessere Handhabung dank Rollen – praktisch zu lagern.

+ VIELSEITIGKEIT

Vielfältiges Zubehör für jede Anwendung.

+ ERGONOMIE

Geringe Stellfläche.

+ HYGIENE

Mixglocke abnehmbar und zerlegbar.

+ LEISTUNG

Leistungsstarker 2,2 kW-Motor.

+ LEISTUNG

Zeitersparnis und maximale Arbeitsgeschwindigkeit / Mehr Tempo bei jedem Arbeitsschritt.



VARIABLE GESCHWINDIGKEIT

OPTION: Drehzahlregelung
2.800 / 4.000 U/min
Unverzichtbar für Einphasenbetrieb.
Werksseitig montiert.

Standard 400 V. 230V auf Anfrage.



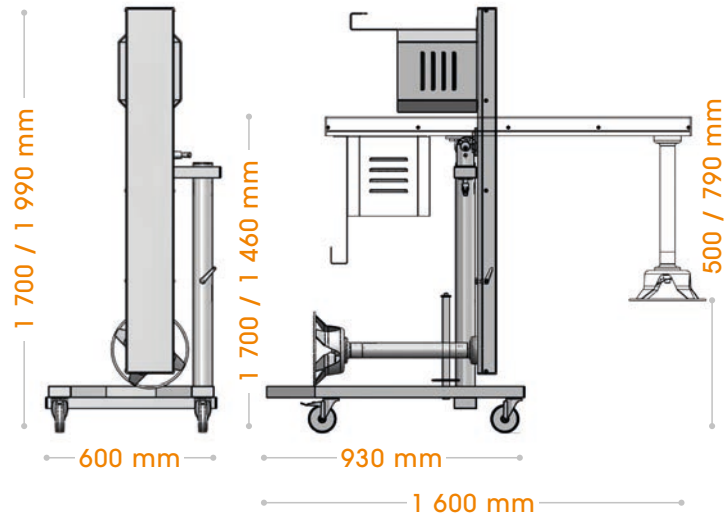
MIXGLOCKE INKLUSIVE

GIGAMIX

Art.-Nr	Beschreibung	Leistung	Drehzahl U/min	Stablänge	Anschluss	Preis
TB001	GIGAMIX 460-500	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz	8 215 €
1 TB002	GIGAMIX 460-500 V.V mit Drehzahlregulierung	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz*	10 444 €
TB005	GIGAMIX 460-210	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz	8 215 €
2 TB006	GIGAMIX 460-210 V.V mit Drehzahlregulierung	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz*	10 446 €
TB008	GIGAMIX DMX	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz	8 634 €
3 TB009	GIGAMIX DMX V.V mit Drehzahlregulierung	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, dreiphasig + Neutralleiter, 50 Hz*	10 862 €

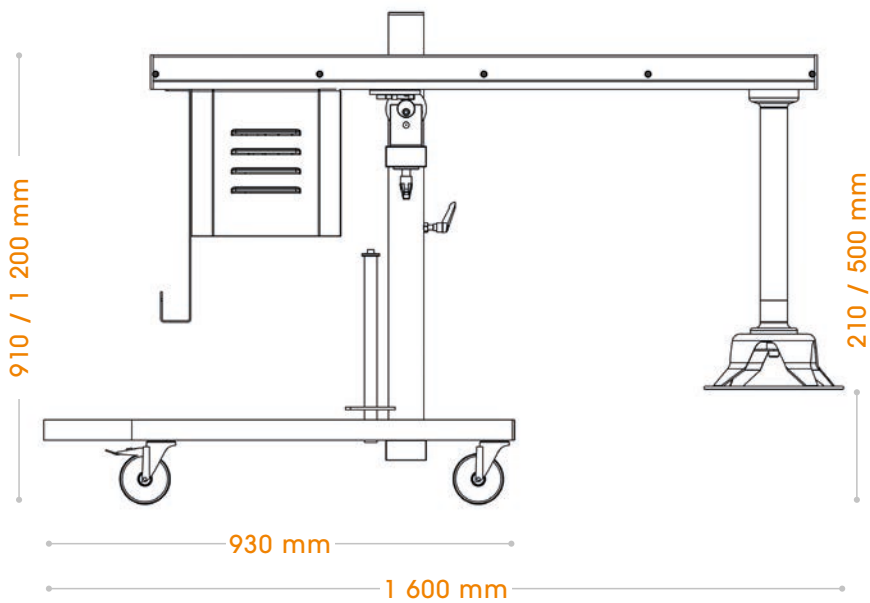
GIGAMIX VERSION STANDARD (TB001, TB002) WELLE FEST MONTIERT, MIXGLOCKE ABNEHMBAR.

1



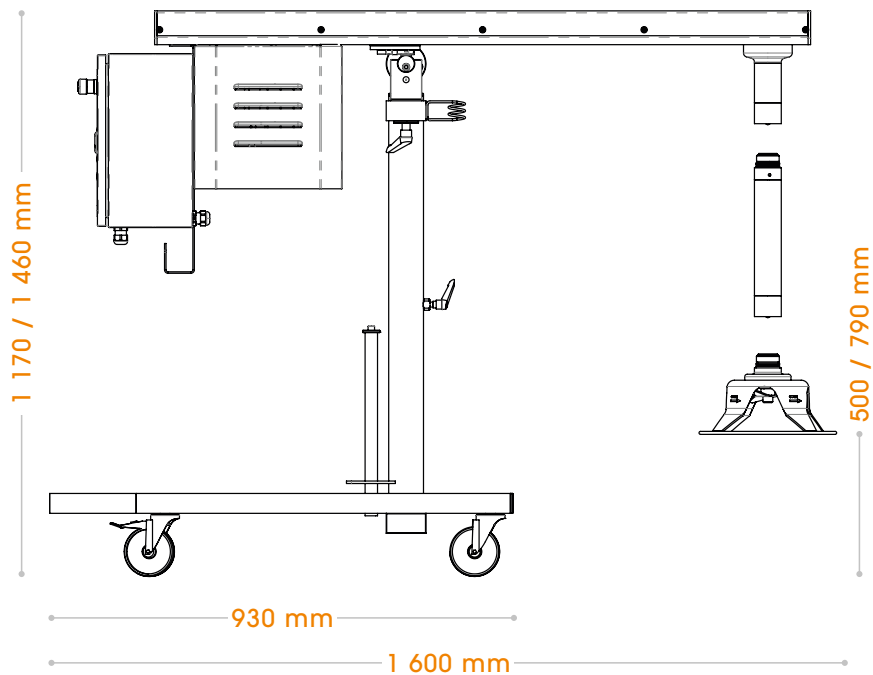
GIGAMIX VERSION M. GESENKTER ACHSE (TB005, TB006) WELLE FEST MONTIERT, MIXGLOCKE ABNEHMBAR.

2



GIGAMIX ZERLEGBARE AUSFÜHRUNG (TB008, TB009) WELLE ABNEHMBAR, MIXGLOCKE ABNEHMBAR.

3



KONTAKTIEREN SIE UNS ZUR BERATUNG!



6

BIS ZU 500 KG FRISCHES KARTOFFELPÜREEE



4



5

TURBO-MIXER - GIGAMIX

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



1



2

AUCH FÜR ALLE MODELLE ALS
VERLÄNGERUNG NUTZBAR



3



TURBO-
MIXER

DAS ZUBEHÖR

ZUBEHÖR AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

Art.-Nr	Beschreibung	Drehzahl U/min	Höhe	Durchmesser	Preis
1 TB014	RÜHRBESEN GIGAMIX DZR erforderlich	800 / 1 600	410 mm	170 mm	1 836 €
2 TB015	VERLÄNGERUNG		300 mm		468 €
3 TB012	MIXGLOCKE GIGAMIX	2 800 / 4 000	300 mm	280 mm	1 205 €
4 TB004	TURBO-BLENDER GIGAMIX	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm	1 852 €
5 TB012.2	MIXGLOCKE FÜR KLEINE BEHÄLTER	2 800 / 4 000	133 mm	190 mm	1 004 €
6 TB013	PÜRIERSTAB GIGAMIX DZR erforderlich	800 / 1 600	250 mm	165 mm	2 137 €

KESSELABSAUGUNG DYNAPOMPE

Nur mit Turbo-Blender kompatibel

Schnelles Entleeren großer Töpfe in Minuten

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 DYNAPUMP ermöglicht den Transfer von 40 bis 60 Litern pro Minute, abhängig von der Viskosität der Flüssigkeit und der Länge des verwendeten Schlauchs.



DYNAPOMPE GIGAMIX

Nur in Verbindung mit dem Turbo-Blender (TB004)

Durchmesser **178 mm**

Art.-Nr **TB030**

Preis **1 377 €**



PISTOLE GIGAMIX

optional bei Dynapompe

Art.-Nr **TB040**

Preis **978 €**



KONTAKTIEREN SIE UNS ZUR BERATUNG!



Dann direkt
anmelden zur
Online-Vorführung!



TURBO-MIXER - GIGAMIX XS

PROFESSIONNELLE SERIE

Geringer Platzbedarf, große Kapazität!

KONTAKTIEREN SIE UNS

zur Beratung!

TURBO-MIXER | 1,5 KW | 40 - 150 L

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 



Platzbedarfsskizze



40 - 150 L

GIGAMIX XS

BLENDER DREIPHASIG

BLENDER EINPHASIG

Drehzahl U/min	2 800	2 800
Tension alimentaire	400 V, dreiphasig + Schutzleiter, 50 Hz	230 V, einphasig, 50 Hz
Leistung	1,5 Kw	1,5 Kw
Art.-Nr	TB120	TB120.2
Preis	4 820 €	5 150 €



KOMBINATION: GEMÜSESCHNEIDER + KUTTER

PROFESSIONNELLE SERIE

Mit einer großen Auswahl an Edelstahlscheiben.

BIS ZU 300 KG BIS ZU
BIS ZU 400 PORTIONEN

DIE + PRODUKTE

+ HYGIENE

Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

+ KOMFORT

Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen.

+ ERGONOMIE

Geeignet für Rechts- und Linkshänder.
Schnelle Montage und Demontage.

+ LEISTUNG

Scheiben mit großem Durchmesser für bessere
Schnittergebnisse.

ENTSPRICHT DEN NORMEN 



* Andere Spannungen auf Anfrage



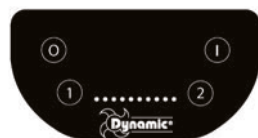
Mit dem Kutter machen Sie feine Farcen, Humus, hacken Kräuter oder Nüsse. Der Gemüseschneider verarbeitet perfekt Ihre Bratkartoffeln, Champignons und Tomaten. Gemüsesticks oder Pommes sind im Handumdrehen geschnitten. Käse reiben Sie sehr schnell für Ihre Pizza oder den Gratin.



**PATENTIERTES
SYSTEM**



Schüssel
5,4 Liter



Digitales Bedienfeld



KOMBINATION

2V

VV

VV DIGITAL

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

Pulse & Rückwärts*

Pulse & Rückwärts*

Pulse, 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



ELEKTRISCHER GEMÜSESCHNEIDER

PROFESSIONNELLE SERIE

Mit einer großen Auswahl an Edelstahlscheiben.

BIS ZU 300 KG BIS ZU
BIS ZU 400 PORTIONEN

DIE + PRODUKTE

+ HYGIENE

Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

+ KOMFORT

Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen.

+ ERGONOMIE

Geeignet für Rechts- und Linkshänder.
Schnelle Montage und Demontage.

+ LEISTUNG

Scheiben mit großem Durchmesser für bessere
Schnittergebnisse.

ENTSPRICHT DEN NORMEN 



* Andere Spannungen auf Anfrage



1V - 1 GESCHWINDIGKEIT



2V - 2 GESCHWINDIGKEITEN
NEU: kombinierbar mit Kutterschüssel

GEMÜSESCHNEIDER

Drehzahl U/min	320
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL100
Preis	1 431 €

Drehzahl U/min	320 & 640
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL110
Preis	1 733 €

mit LED-Anzeige



VV

Digitales Bedienfeld



VV DIGITAL

GEMÜSESCHNEIDER

Drehzahl U/min	320 - 720
Funktionen	Pulse & Rückwärts
Geschwindigkeit	5 Stufen
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL121
Preis	1 953 €

Drehzahl U/min	320 - 720
Funktionen	Pulse, Rückwärts, Timer & Stoppuhr
Geschwindigkeit	5 Stufen
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL150
Preis	2 307 €

ZUBEHÖR

PAKET KOMPLETT KUTTER
Schüssel, Deckel, Messe

Art.-Nr	CL9001
Preis	720 €



KUTTER

PROFESSIONELLE SERIE

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

100 GR - 4KG
20 BIS 100 PORTIONEN

DIE + PRODUKTE

+ HYGIENE

Alle Zubehörtelle sind spülmaschinenfest.

+ KOMFORT

Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen.



* Andere Spannungen auf Anfrage



Lieferung mit
glattem Messer



1V



2V

Kombinierbar mit Gemüseschneideraufsatz

KUTTER

Drehzahl U/min	1 500
Funktionen	
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL200
Preis	1 548 €

Drehzahl U/min	1 500 & 3 000
Funktionen	Pulse & Rückwärts
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL212
Preis	1 666 €

Mit LED-Anzeige
Umwandelbarer Gemüseschneider



VV

Digitale Anzeige
Umwandelbarer Gemüseschneider



VV DIGITAL

KUTTER

Drehzahl U/min	350 - 3 500
Funktionen	Pulse & Rückwärts*
Drehzahl U/min	10 Stufen
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL222
Preis	1 976 €

Drehzahl U/min	350 - 3 500
Funktionen	Pulse, Rückwärts*, Timer* & Stoppuhr*
Drehzahl U/min	10 Stufen
Leistung	1 100 W
Art.-Nr	CL250
Preis	2 330 €

ZUBEHÖR

GLATTES MESSER

Art.-Nr	CL8001
Preis	78 €



GEZAHNTES MESSER

Art.-Nr	CL8002
Preis	93 €



MIKROGEZAHNTES MESSER

Art.-Nr	CL8003
Preis	93 €



PAKET KOMPLETT GEMÜSESCHNEIDER

Deckel, Griff, Behälter

Art.-Nr	CL9000
Preis	742 €



BLEND & MIX

PROFESSIONNELLE SERIE

*Emulgieren, Mischen, Zerkleinern, Hacken,
Mischen in wenigen Sekunden.*

100 GR - 4KG
20 - 100 PORTIONEN

DIE  PRODUKTE

HYGIENE

Alle Zubehörteile sind spülmaschinenfest.

KOMFORT

Leiser Motor (50dB) ohne Vibrationen.





FUNKTION 2 IN 1

Ideal für modifizierte Texturen

INKLUSIVE EINEM GLATTEN
MESSER UND EINEM
MIKROZAHNMESSER



**PATENTIERTES
SYSTEM**



BLEND & MIX

2V

VV

VV DIGITAL

Drehzahl U/min	1 500 & 3 000	350 - 3 500	350 - 3 500
Funktionen	Puls & Rückwärts	Puls & Rückwärts	Puls, Rückwärts, Timer & Stoppuhr
Drehzahl U/min		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 €

* Andere Spannungen auf Anfrage



DIE KOMBINATIONEN

AUCH SEPARAT ERHÄLTLICH

PAKET GV

Art.-Nr **CL6003**

Preis **742 €**

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



PAKET BRASSERIE / CATERING

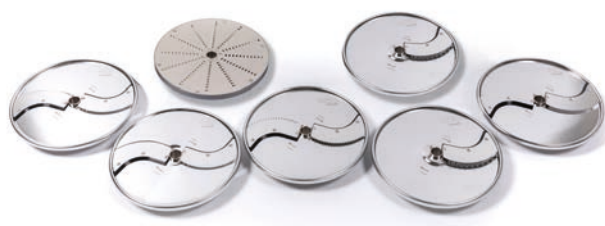
Art.-Nr **CL6002**

Preis **710 €**

3 Schneidscheiben : 1,5 mm, 3 mm & 5 mm

1 Raspelscheiben : 2 mm

3 Julienne-Scheiben : 4x4 mm, 8x8 mm & 10x10 mm



PAKET BUFFET

Art.-Nr **CL6001**

Preis **335 €**

3 Schneidscheiben : 1,5 mm, 3 mm & 5 mm

1 Raspelscheiben : 2 mm



PAKET PIZZA

Art.-Nr **CL6000**

Preis **246 €**

2 Schneidscheiben : 2,5 mm & 4 mm

1 Raspelscheiben : 5 mm



SCHEIBENSTÄNDER, EINZEL

Tisch oder Wand, modular

Art.-Nr **CL7000**

Preis **13 €**



DAS ZUBEHÖR

AUCH SEPARAT ERHÄLTICH

WELLENSCHEIBEN

Art.-Nr

CL1030.W 3 mm

Preis **112 € pro Scheibe**

Verfügbarkeit 1. Quartal 2026

NEUHEIT



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**



JULIENNE-SCHEIBEN

Art.-Nr

CL3032 3 x 2 mm

CL3042 4 x 2 mm

CL3044 4 x 4 mm

CL3055 5 x 5 mm

CL3052 5 x 2 mm

CL3088 8 x 8 mm

CL3010 10 x 10 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 8 x 8 mm

CL4010 10 x 10 mm

CL4016 16 x 16 mm

Preis **200 € pro Scheibe**



POMMES FRITES SCHEIBEN

Art.-Nr

CL5008 8 x 8 mm

Preis **200 € pro Scheibe**



DYNACUBE

PROFESSIONNELLE SERIE

Die Nr. 1 der manuellen Gemüseschneider.

MANUELLER GEMÜSESCHNEIDER | 30 - 50 KG/H

DIE + PRODUKTE

+ SCHNELLIGKEIT

Einfache Vorbereitung.

+ 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.





Art.-Nr	Beschreibung	Durchmesser	Höhe gesamt	Gewicht / verpackt	Preis
CL007	DYNACUBE + KIT 1 Gitter 5,5x5,5 + Stößel	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €
CL005	DYNACUBE + KIT 2 Gitter 7x7 + Stößel	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €
CL003	DYNACUBE + KIT 3 Gitter 8,5x8,5 + Stöße	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €
CL006	DYNACUBE + KIT 4 Gitter 10x10 + Stößel	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €
CL008	DYNACUBE + KIT 5 Gitter 14x14 + Stößel	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €
CL009	DYNACUBE + KIT 6 Gitter 17x17 + Stößel	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg	412 €



KIT 1



KIT 2



KIT 3



KIT 4



KIT 5



KIT 6

KIT 1
Gitter 5,5x5,5
+ Stöße

KIT 2
Gitter 7x7
+ Stöße

KIT 3
Gitter 8,5x8,5
+ Stößel

KIT 4
Gitter 10x10
+ Stößel

KIT 5
Gitter 14x14
+ Stößel

KIT 6
Gitter 17x17
+ Stößel

Art.-Nr	AC065	AC060	AC061	AC062	AC063	AC064
Preis	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €	92 €



SALATSCHLEUDERN

PROFESSIONNELLE SERIE

Geschütztes Design

ENTSPRICHT
DEN
NORMEN



GARANTIE

*5
JAHRE

Die Originale von Dynamic!

MANUELL & ELEKTRISCH | 5 - 20 L

DIE + PRODUKTE

+ KOMFORT

Kein Wasseraustritt beim Schleudern.

+ VIELSEITIGKEIT

Konzipiert für intensive Benutzung.

+ ROBUSTHEIT

Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.



630 mm



20 L

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 ERHÄLTICH MIT ZEITSCHALTUHR (1 Minute)

Art.-Nr E003.T

Preis 572 €



Art.-Nr		Preis
AC019	Ständer (E20 & E20 SC)	63 €
2815.1	Satz Zahnräder für (E10 - E20)	64,71 €
2815.2	Satz Zahnräder für (E20 SC)	87,69 €



ENTSPRICHT
DEN
NORMEN



250 mm

5 L

E5 SC MANUELL (WASSERDICHT)

Durchmesser	275 mm
Höhe gesamt	250 mm
Gewicht / verpackt	1,6 Kg
Empfohlen für	1 - 2 Salate
Art.-Nr	E007
Preis	123 €



320 mm

10 L

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



410 mm

20 L

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



410 mm

20 L

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	218 €

DIVERSE

PROFESSIONNELLE SERIE

Ideal um große Mengen Zitrusfrüchte mühelos zu pressen.

100 - 150 ZITRUSFRÜCHTE PRO STUNDE

DIE + PRODUKTE

+ ROBUSTHEIT

Robust und leise.

+ ERGONOMIE

Schnelle Montage und Demontage aller Teile.



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	305 €



1 000 / 1 200 mm

FMA

90

91

Länge	1 200 mm
Gewicht	1,1 Kg
Füllmenge	20 - 200 L
Art.-Nr	AC210

Länge	1 000 mm
Gewicht	1,1 Kg
Füllmenge	20 - 200 L
Art.-Nr	AC211

Preis 210 €

189 €

VERKAUFUNTERSTÜTZUNG FÜR UNSERE GERÄTE.

UNSERE
WERKZEUGE

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



PRÄSENTATIONSSTÄNDER

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





unsere Website

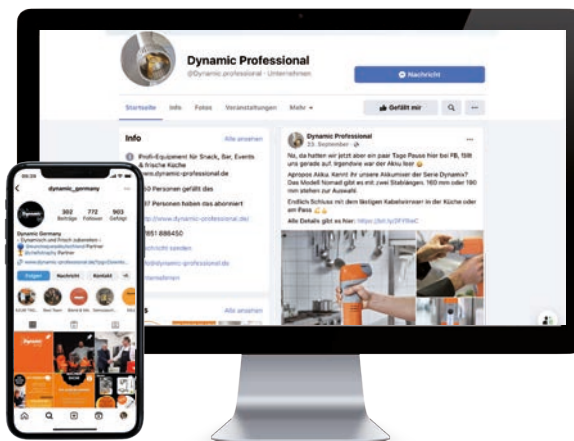
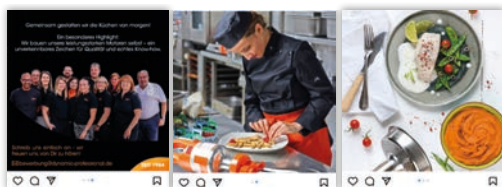
WEBSITE & SOCIAL MEDIA

www.dynamic-professional.de



- + Kommunikation auf höchstem Niveau, alle Informationen zu jeder Zeit an jedem Ort abrufbar.
- + Mit unserer Website, sowie unseren Social Media Kanälen sind wir immer präsent.
- + Produkte, alle aktuellen News und Aktionen einfach abrufbar.
- + Rezepte speziell für Dynamic Geräte.
- + Fotos und Videos die unsere Produkte veranschaulichen.

FOLGEN SIE UNS



LIVE BERATUNG UND WORKSHOPS

www.dynamic-professional.de

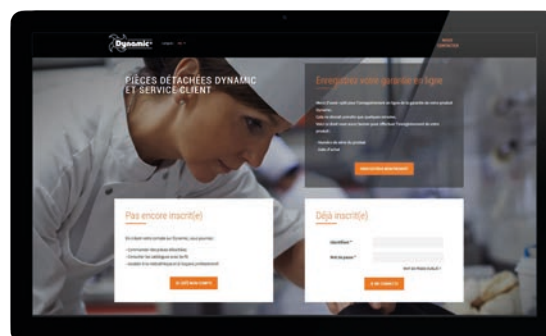
Wenn Sie Ihr Dynamic-Konto erstellen, können Sie:

- + Termine für Beratungen, Live-Präsentationen, Workshops und vieles mehr.
- + Die Online Beratungen, sowie die Workshops sind direkt auf die Bedürfnisse der Kunden angepasst und werden individuell durchgeführt.
- + Praktische Anwendungen werden professionell mit unserem gelerntem Koch durchgeführt.
- + Kundenbeziehungen werden gestärkt.

Hier Termin
Online Buchen




Interessiert?
Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!

WICHTIGSTE AUSZÜGE AUS UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTS- UND VERKAUFSBEDINGUNGEN (AGBS)

GRUPE NADIA GMBH - DYNAMIC PROFESSIONAL (STAND: 2025)

1. GELTUNGSBEREICH

Ausschließlich für Unternehmer: Unsere AGBs gelten ausschließlich für Verträge mit Unternehmern (§ 14 BGB), juristischen Personen des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtlichem Sondervermögen. Kein Verkauf an Verbraucher: Ein Verkauf an Verbraucher (§ 13 BGB) findet über unsere Kanäle nicht statt. Registrierung erforderlich: Eine Bestellung über unsere Online-Shops setzt eine Registrierung und Freischaltung als Fachhändler voraus.

2. BESTELLUNG UND VERTRAGSSCHLUSS

Angebote freibleibend: Unsere Angebote sind grundsätzlich freibleibend (unverbindlich). Technische Änderungen bleiben im Rahmen des Zumutbaren vorbehalten. Annahmefrist: Wir sind berechtigt, Ihre Bestellung innerhalb von zwei Wochen nach Eingang anzunehmen (schriftlich oder durch Auslieferung der Ware). Vorbehalt der Selbstbelieferung: Der Vertragsschluss erfolgt unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch unsere Zulieferer. Wir informieren Sie unverzüglich bei Nichtverfügbarkeit.

3. PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Preise: Es gelten unsere Preise ab unserem Geschäftssitz (ab Werk). Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist nicht in unseren Preisen enthalten und wird gesondert ausgewiesen. Zahlungsziel: Der Kaufpreis ist sofort und ohne Abzug fällig ab Rechnungszugang. Zahlungsverzug: Sie geraten in Verzug, wenn die Zahlung nicht innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum erfolgt. Mindermengenzuschlag: Bei einem Bestellwert von unter 100,00 € wird zusätzlich ein Mindermengenzuschlag in Höhe von 5,00 € fällig. Aufrechnung/Zurückbehaltung: Aufrechnungsrechte stehen Ihnen nur bei rechtskräftig festgestellten oder unbestrittenen Gegenansprüchen zu.

4. LIEFERUNG UND GEFAHRÜBERGANG

Liefertermine: Liefertermine sind grundsätzlich freibleibend, sofern sie nicht schriftlich, als Fixtermin vereinbart wurden. Lieferverzug: Bei unverschuldeten Störungen (z.B. höhere Gewalt) verlängert sich die Lieferzeit. Ein Rücktritt ist erst nach Mahnung und fruchtlosem Ablauf einer Nachfrist von zwei Wochen möglich. Versand und Kosten: Vereinbart ist in der Regel Lieferung „ab Werk“. Der Gefahrenübergang erfolgt mit Übergabe an den Spediteur/Paketdienst. Versandkosten und Pauschalen: Die Kosten für Fracht (z.B. Paketdienst: bis 10 kg 9,90 €, bis 30 kg 14,90 €) sind die aktuell gültigen Standardpreise. Wir behalten uns Preisänderungen vor. Gültigkeit: Für Ihre Bestellung sind immer die Versandkosten maßgeblich, die Ihnen zum Zeitpunkt der Bestellung in unserem Online-Shop oder in der Auftragsbestätigung mitgeteilt werden. Die aktuellen Staffeln finden Sie auf unserer Website (siehe QR Code). Direktlieferung an Endkunden: Gegen eine Bearbeitungsgebühr von 7,90 € möglich.

5. MÄNGELHAFTUNG (GEWÄHRLEISTUNG)

Rügepflicht: Ihre Mängelrechte setzen voraus, dass Sie Ihren kaufmännischen Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten gemäß § 377 HGB nachgekommen sind. Nacherfüllung: Bei einem Mangel leisten wir zunächst nach unserer Wahl Gewähr durch Nachbesserung oder Ersatzlieferung. Uns ist stets eine angemessene Frist zur Nacherfüllung zu gewähren. Verjährungsfrist: Die Verjährungsfrist für Mängelansprüche beträgt 12 Monate ab Gefahrübergang. Keine Garantie: Eine gesonderte Garantie wird von uns nicht abgegeben.

6. RÜCKNAHME VON WAREN

Grundsätzlich ausgeschlossen: Eine Rücknahme von Waren ist grundsätzlich nicht möglich. Ausnahme: Ausnahmsweise kann eine Rücknahme von unbenutzter Neuware nach vorheriger schriftlicher Zustimmung und gegen Zahlung von 10% des Warenwertes (mind. 50,00€) zzgl. Neuverpackungskosten erfolgen.

7. EIGENTUMSVORBEHALT

Wir behalten uns das Eigentum an der Kaufsache bis zum vollständigen Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsbeziehung vor. Sie sind verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln und ausreichend zum Neuwert zu versichern.

Die hier abgedruckten Punkte sind nur ein Auszug. Die vollständige, rechtsverbindliche Fassung unserer Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen (AGBs) ist maßgeblich.

SIE FINDEN DIE VOLLSTÄNDIGEN AGBS JEDERZEIT ONLINE:



https://www.dynamic-professional.de/?pg=Rechtliches_AGB



Vertrieb durch:

Ihr Fachhändler:

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 01.01.2026. 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

e-mail : info@dynamic-professional.de

Aktuelle INFOS UND PREISLISTEN sowie unsere ausführlichen AGB finden Sie auch auf

www.dynamic-professional.de



Création catalogue & photos : STUDIO HV - studiohvr.fr - RCS ANGERS B382 910 651 / Imprimé en France / Crédits Photos : STUDIO HV / Styliste culinaire : Alexandra Pasi / Agence Aïoli / Adobe Stock.



GROUPE NADIA
PROFESSIONNELS DE FRANCE

