Dynamic®
GAMA PROFISSIONAL 2026
Fonte de inspiração
culinária desde 1964
www.dynamicmixers.com

PRESENTE EM MAIS DE
120 PAÍSES

FRANÇA

MORTAGNE-SUR-SÈVRE (85)

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

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

www.dynamicmixers.com

2 LOCAIS DE PRODUÇÃO

AMÉRICA DO NORTE

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

ALEMANHA

Eine starke Marke der Groupe NADIA GMBH

ALEMANHA

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

CÚTER / CL ELÉTRICA

CONJUTO ELÉTRICO

CORTADOR DE LEGUMES ELÉTRICO

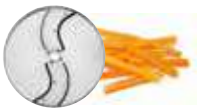
CÚTER DE MESA ELÉTRICO

BLEND & MIX

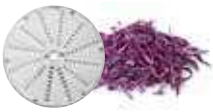
OS ACESSÓRIOS

Disco ondulado

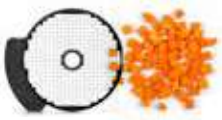
Disco de fatiar



Disco de corte juliana



Disco de ralar



Kit Macedónia

Kit Batatas fritas

Porta-discos

Lâmina lisa

Lâmina dentada

Lâmina microdentada

CENTRIFUGADORAS

DIVERSOS

DYNACUBE

DYNAJUICER

FMA

GAMA 2026

TRITURADORES TURBO

GAMA JUNIOR

Junior MX 225

M 225

M 300

Blender Junior

Varas Junior

Passa-purée Junior

BM Junior

GAMA SENIOR

Senior MX 300

M 300

M 400

Varas Senior

PP Senior

BM Senior

GAMA MINI

MD95 +

MD95 + com sonda de temperatura

Dynamix® Nomad 160 / 190

Dynamix® 160 / 190 V2

Dynamix® DMX 160 / 190

M 160

M 190

Blender Dynamix®

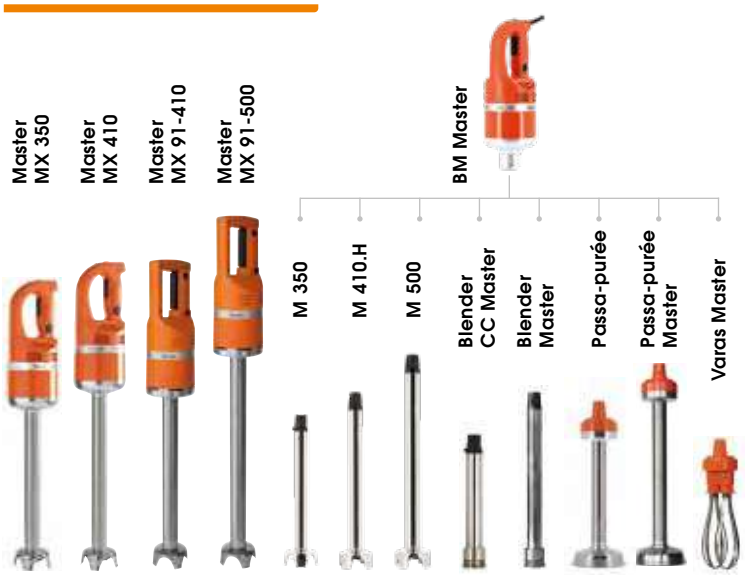
Varas Dynamix®

Passa-purée Dynamix®

BM 160 Dynamix®

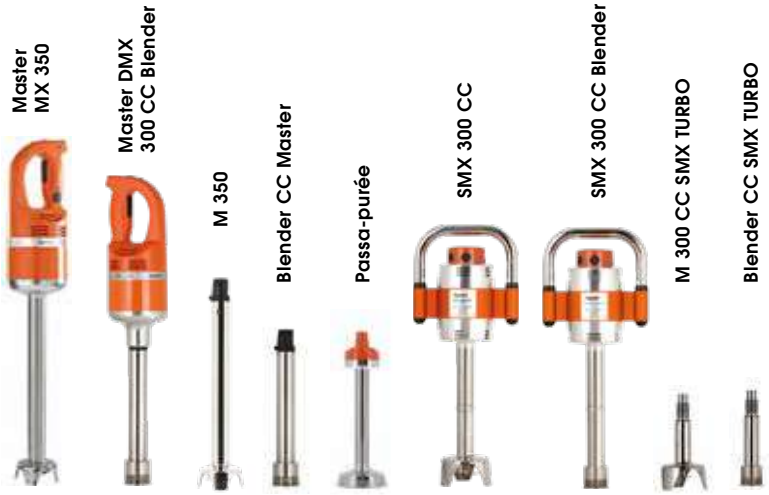
BM 190 Dynamix®

GAMA MASTER

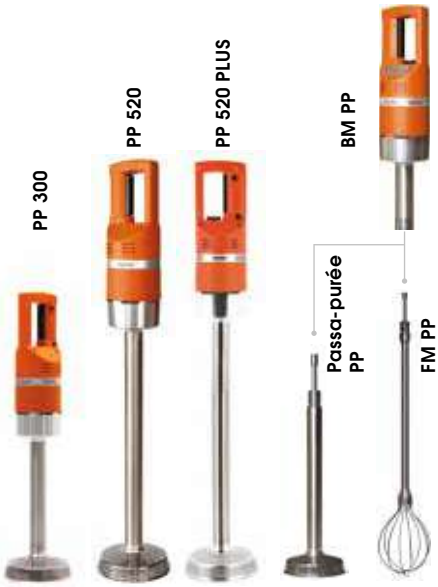


GAMA SMX

GAMA ESPECIAL PARA FRITADEIRAS BASCULANTES



PASSA-PURÉE



EASYMIX

PARA A GAMA MASTER E SMX

Móvel

Fixo

De parede

Dynamic®

GAMA PROFISSIONAL **2026**

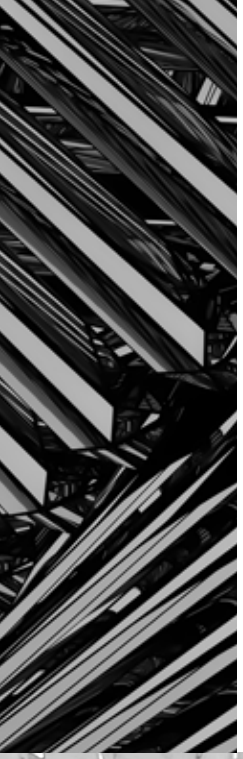
Acompanha-o desde 1964

www.dynamicmixers.com

ÍNDICE

CATÁLOGO PROFISSIONAL 2026

Uma rede mundial	p. 2
Gama Dynamic® 2026	p. 3
Os nossos compromissos	p. 8
As nossas gamas para os seus ofícios	p. 10
MD95+	p. 12
Dynamix®	p. 14
Dynamix® V2	p. 15
Dynamix® NOMAD	p. 16
Acessórios & Packs Dynamix®	p. 18
Junior	p. 20
Acessórios & Packs Junior	p. 22
Senior	p. 24
Acessórios & Packs Senior	p. 26
Master	p. 28
Acessórios & Packs Master	p. 32
SMX	p. 34
Acessórios & Suportes SMX	p. 37
Especial Frigideiras	p. 38
Easymix	p. 40
Passa-purée	p. 44
Trituradores Turbo	p. 46
Acessórios Trituradores Turbo	p. 50
Conjunto elétrico	p. 52
Cortador de legumes elétrico	p. 54
Cúter de mesa elétrico	p. 56
Blend & Mix	p. 58
Discos & Packs	p. 60
Cortador de legumes manuais	p. 62
Centrifugadoras	p. 64
Diversos	p. 66
Material de apoio à venda	p. 67
Novidades, loja online & serviço pós-venda	p. 68
Condições gerais de venda	p. 69



DESEMPENHO PROFISSIONAL

Os nossos equipamentos são feitos para que possa alcançar o sucesso, com o desempenho que a sua paixão exige.

CONCEBIDOS PARA SEREM REPARADOS

Os nossos produtos são concebidos para serem fáceis de reparar, desmontar e voltar a montar. A DYNAMIC compromete-se a assegurar a reparação dos seus produtos durante 10 anos, em França e no mundo, e garante a disponibilidade imediata das suas peças de substituição.

Uma reposição e um controlo rigorosos dos stocks garantem a cada cliente um aprovisionamento rápido em todo o mundo.

PRODUTOS GARANTIDOS

Cada produto DYNAMIC é fornecido com instruções de utilização e uma garantia. Neste documento, encontrará todos os nossos conselhos sobre a colocação em funcionamento, a utilização e a manutenção do seu aparelho para lhe garantir uma longa vida útil.

COMPROMISSOS RSE & BALANÇO DE CARBONO

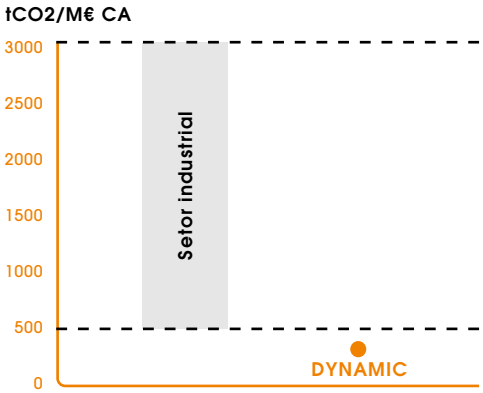
1 / ACOMPANHAMENTO DO BALANÇO DE CARBONO E COMPROMISSOS

Desde 2021, a Dynamic realiza anualmente um balanço de carbono para medir a sua pegada ambiental, acompanhar os progressos e ajustar a sua estratégia de redução..

Em 2024, as nossas emissões atingiram **372 tCO_2/M€ de volume de negócios, um nível inferior à média do setor industrial**, que varia entre 500 e 3000 tCO_2e/M€ (fonte: Statista).

O nosso objetivo permanece inalterado : reduzir as emissões em 4,2% para os âmbitos 1 e 2 e 2,5% para o âmbito 3, por ano até 2030, em conformidade com o Acordo de Paris.

Acompanhamento dos objetivos:
- ***Redução progressiva das emissões relacionadas com as compras e a produção.***
- ***Otimização logística e projetos de economia circular.***



Souces : Statista

ECODESIGN & CIRCULARIDADE

2 / UMA ABORDAGEM DE ECODESIGN REFORÇADA

Na Dynamic, o design de **produtos robustos, duráveis e reparáveis** faz parte do nosso ADN desde 1964.
Esta exigência orienta cada uma das nossas inovações. Perante os desafios ambientais atuais, reforçamos ainda mais esta abordagem, integrando o **ecodesign** em todas as etapas do ciclo de vida do produto.

Atualmente, esta abordagem assenta em quatro eixos concretos :

1. ***Redução das embalagens*** : utilização de caixas recicladas e eliminação progressiva dos plásticos de uso único.

2. ***Otimização logística*** : redução dos transportes graças a uma organização industrial mais eficiente.

3. ***Desenvolvimento de competências*** : formação das equipas nos princípios do ecodesign e na sua aplicação prática.

4. ***Medição dos impactos*** : 88 % dos nossos produtos já possuem uma Análise do Ciclo de Vida (ACV), permitindo identificar áreas de melhoria logo na fase de conceção.

Esta estratégia visa reduzir os impactos ambientais sem comprometer o desempenho. Insere-se numa lógica de circularidade: conceber melhor para consumir menos, reparar em vez de descartar e integrar mais materiais recicláveis nos nossos produtos.

COMPROMISSO SOCIAL

3 / INCLUSÃO, INSERÇÃO E FORMAÇÃO

Na Dynamic, a **responsabilidade social** faz parte integrante do nosso compromisso.
Traduz-se em ações concretas **a favor da inclusão e do desenvolvimento das competências.**

Trabalho protegido e inserção :
- A Dynamic promove políticas que facilitam a inclusão de pessoas com deficiência no ambiente de trabalho, através de parcerias sólidas com várias empresas locais adaptadas.

Formação :
- Em 2024, 58% dos colaboradores participaram em formações com duração média de 3 dias.

Rumo a uma empresa mais inclusiva :
- Manutenção e desenvolvimento de parcerias com estruturas de inserção e empresas de apoio a pessoas com deficiência.
- Ações futuras: melhoria da acessibilidade, sensibilização das equipas para a diversidade e continuidade dos esforços de formação.

Fontes RH :
- *Colaboradores com deficiência (2024): 2,84%*
- *Subcontratação 2024 (custo de mão de obra): 17 733,66 €*
- *Horas de formação em 2024: 625 h*
- *30 colaboradores formados*
- *Horas médias por colaborador formado: 20,83 h*
- *Horas médias por colaborador (global): 11,42 h*

Porque cada profissão é única.

RESTAURAÇÃO COMERCIAL

RESTAURAÇÃO RÁPIDA

Fast-Food
Fast-Good
Bares de sumos
Venda para fora
Venda de saladas e sandes
Cafetarias Self-Service
Food Courts

RESTAURAÇÃO À MESA

Cervejarias
Restaurantes tradicionais
Restaurantes temáticos
Cadeias de restaurantes
Restaurantes "bistronómicos"
Restaurantes gastronómicos

RESTAURAÇÃO HOTELEIRA

Hotéis de todas as categorias
Banquetes
Centros de férias
Parques de campismo
Restaurantes dos funcionários

RESTAURAÇÃO COLETIVA

RESTAURAÇÃO ESCOLAR

Infantários
Ensino pré-escolar
Ensino básico
Escolas secundárias – Liceus
Universidades
Cozinhas centrais

RESTAURAÇÃO DE EMPRESA

Restaurantes de empresa
Restaurantes administrativos
Bases de vida
Forças armadas
Estabelecimentos prisionais
Cozinhas Centrais

RESTAURAÇÃO NA ÁREA DA SAÚDE

Lares de idosos
Hospitais-Clínicas
Centros de acolhimento especializados
Cozinhas centrais

PADEIROS & PASTELEIROS

PROFISSÃO

Padarias
Pastelarias
Salões de chá
Geladarias
Chocolatarias
Confeitarias

CHOCOLATEIROS & FABRICANTES DE GELADOS

PROFISSÃO

Chocolaterias artesanais
Pastelarias-chocolaterias
Gelatarias artesanais
Salões de chá
Laboratórios de produção
Escolas de formação

SALSICHEIROS & SERVIÇOS DE CATERING

PROFISSÃO

Talhos e Charcutarias
Peixarias
Prontos-a-comer organizadores de recepçõess

MD95 +

GAMA **PROFISSIONAL**

Um aparelho pequeno e robusto.

BRAÇOS FIXOS | 250 W | 1 A 8 L

+ VANTAGENS

+ ROBUSTEZ

Monobloco em aço inoxidável para uso diário e profissional. Aberturas adicionais para aumentar a ventilação do motor.

+ ERGONOMIA

Pega confortável e manuseamento intuitivo para uma utilização sem esforço. Equilíbrio perfeito para um trabalho preciso e controlado.

+ ULTRA-POLIVALENTE

Velocidade ajustável com um clique.
Visor LED do variador para maior precisão.
Faca com 4 lâminas para maior versatilidade (ganache, glaçagem, molho...).

+ MODELO COM SONDA DE TEMPERATURA

Sonda integrada com visor digital (5°C a 115°C).
Ideal para receitas que exigem controlo exato de temperatura: molhos, cremes, chocolates, purés.

SIRH/+ INNOVATION AWARDS **2025**

VELOCIDADE VARIÁVEL
OPCIONAL

160 mm

1 - 8 L

NOVO

VELOCIDADE VARIÁVEL

SISTEMA **PATENTEADO**

SONDA DE TEMPERATURA

160 mm

1 - 8 L

NOVO

MD95 +

Lâmina	**2 lâminas / 4 lâminas**
Potência	**250 W**
Comprimento total	**420 mm**
Tubo + campânula	**160 mm**
Ø da campânula	**55 mm**
Peso / embalado	**1,3 kg / 1,5 kg**
Velocidade rpm	**11 500 / 3 000 a 11 500**
Código do artigo	**MX180 / MX183** (velocidade fixa) **MX181 / MX184** (velocidade variável)

MD95 + COM SONDA DE TEMPERATURA

Lâmina	**2 lâminas / 4 lâminas**
Potência	**250 W**
Comprimento total	**420 mm**
Tubo + campânula	**160 mm**
Ø da campânula	**55 mm**
Peso / embalado	**1,4 kg / 1,7 kg**
Velocidade rpm	**3 000 a 11 500**
Código do artigo	**MX182 / MX185**

DYNAMIX®

GAMA **PROFISSIONAL**

Especialmente concebido para as pequenas preparações, molhos e emulsões.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 220 / 250 W | 1 A 8 L

+ VANTAGENS

DESEMPENHO
Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

ERGONOMIA
Regulador de velocidade de acesso rápido.

HIGIENE
Braço totalmente removível , tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita.

CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

ULTRA-POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais (varas, cuba picadora, passa-puré, braço blender).

VELOCIDADE VARIÁVEL

160 mm

160
1 - 4 L

190
1 - 8 L

SUPORTE DYNAMIX® / LARANJA OU PRETO

Código do artigo	SM030 / SM030N

DYNAMIX®	DMX 160	DMX 190
Lâmina	2 lâminas	4 lâminas
Potência	220 W	250 W
Comprimento total	395 mm	425 mm
Tubo + campânula	160 mm	190 mm
Ø da campânula	66 mm	66 mm
Peso / embalado	1 kg / 1,2 kg	1 kg / 1,5 kg
Velocidade rpm	3 000 a 13 000	3 000 a 13 000
Código do artigo	MX050	MX090

DYNAMIX® V2

GAMA **PROFISSIONAL**

Duas velocidades para um ajuste ultra-rápido.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 220 / 250 W | 1 A 8 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO
2 velocidades (8000 rpm e 13 000 rpm).

+ ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

+ HIGIENE
Braço totalmente removível , tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita.

+ CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

+ ULTRA-POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais (varas, cuba picadora, passa-puré, braço blender).

160 mm

160

1 - 4 L

190

1 - 8 L

3 CORES À ESCOLHA

Modelo de referência : Cor de laranja

DYNAMIX® 160 V2

Laranja / Preto Código do artigo	**MX055**
Vermelho / Preto Código do artigo	**MX056**
Branco / Preto Código do artigo	**MX057**

DYNAMIX® 190 V2

Laranja / Preto Código do artigo	**MX095**
Vermelho / Preto Código do artigo	**MX096**
Branco / Preto Código do artigo	**MX097**

DYNAMIX® V2	DMX 160 V2	DMX 190 V2
Lâmina	2 lâminas	4 lâminas
Potência	220 W	250 W
Comprimento total	395 mm	425 mm
Tubo + campânula	160 mm	190 mm
Ø da campânula	66 mm	66 mm
Peso / embalado	1 kg / 1,2 kg	1,2 kg / 1,5 kg
Velocidade 1 rpm	8 000	8 000
Velocidade 2 rpm	13 000	13 000
Código do artigo	conforme as cores	conforme as cores

NOMAD

GAMA **PROFISSIONAL**

Sem fios, a liberdade de movimentos na cozinha.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 2000 MAH 12 VDC | 1 A 8 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO

Acessórios especiais permitindo uma trituração muito fina.

+ ROBUSTEZ

Braço em aço inoxidável.

+ HIGIENE

Braço totalmente removível , tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita.

CONFORME AS NORMAS CE

CARREGADOR DE BATERIA

Código do artigo	AC590

Fornecido com carregador e bateria de iões de lítio.
(Tempo de carga : 45 minutos)

BATERIA

Código do artigo	AC585

Dimensões reduzidas e bateria leve para um trabalho sem esforço.
Substituição simples e rápida.

* Acessórios (exceto Blender) disponiveis separadamente.

160

1 - 4 L

190

1 - 8 L

AUTONOMIA 25 MINUTOS

DYNAMIX® NOMAD	160	190
Lâmina	2 lâminas	2 lâminas
Potência	2 000 mAh 12Vdc	2 000 mAh 12Vdc
Comprimento total	450 mm	480 mm
Tubo + campânula	160 mm	190 mm
Ø da campânula	66 mm	66 mm
Peso / embalado	1,1 kg / 1,9 kg	1,5 kg / 2,2 kg
Velocidade rpm	10 000	10 000
Código do artigo	MX130	MX140

DYNAMIX®

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 220 / 250 W | 1 A 8 L

Disco emulsionador

Lâmina quadrupla

Disco batedor

Lâmina standard

VELOCIDADE VARIÁVEL

1

2

3

4

5

6

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Lâmina
1 AC515	BM160 DYNAMIX	220 W	3 000 / 13 000		
2 AC514	BM190 DYNAMIX	250 W	3 000 / 13 000		
3 AC560	BLENDER DYNAMIX		3 000 / 13 000	1 a 4 L	3 pales
4 AC521	M160		3 000 / 13 000	1 a 4 L	2 lâminas
5 AC550	M190		3 000 / 13 000	1 a 8 L	4 lâminas
6 AC540	PACK LÂMINAS				
7 AC516	VARAS DYNAMIX		600 / 2 500	1 a 4 L	
8 AC517	PASSA-PURÉE		70 / 300	1 a 5 Kg	
9 AC510	COPO GRADUADO			1 L	
10 AC513	COPO EM AÇO INOX			3 L	
11 AC518	COPO PICADOR		600 / 2 500	0,8 L	

VARAS
EJETÁVEIS

185 mm

PRODUTO
EXCLUSIVO

126 mm

Compativel com indução

7 8 9 10 11

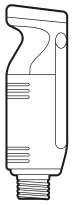
OS PACKS

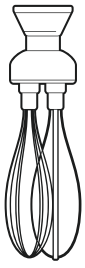
Acessórios disponíveis separadamente.

DYNAMIX® COMBI 160

Código do artigo	MF052

1 + 4 + 7

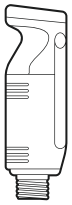


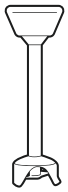


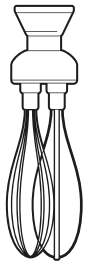
DYNAMIX® TRIO 160

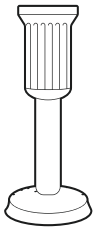
Código do artigo	MF050

1 + 4 + 7 + 8









JUNIOR

GAMA **PROFISSIONAL**

O mais leve do mercado na sua categoria..

BRAÇOS FIXOS | 270 W | 1 A 25 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO
Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

+ ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

+ ERGONOMIA
Variador de velocidade rpm. facilmente acessível.

+ HIGIENE
Braço totalmente removível , tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita.

+ CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

+ ULTRA-POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais (varas, cuba picadora, passa-puré, braço blender).

+ SEGURANÇA
Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

VELOCIDADE
VARIÁVEL
OPCIONAL

225 mm

225

1 - 25 L

225

1 - 25 L

VELOCIDADE
VARIÁVEL

185 mm

1 - 5 L

JUNIOR MX	225	225
Lâmina	**2 lâminas**	**4 lâminas**
Potência	**270 W**	**270 W**
Comprimento total	**505 mm**	**580 mm**
Tubo + campânula	**225 mm**	**225 mm**
Peso / embalado	**1,7 kg / 2 kg**	**1,7 kg / 2 kg**
Velocidade rpm	**12 000**	**12 000**
Código do artigo	**MX020 / MX020.V**	**MX025 / MX025.V**

JUNIOR VARAS	
Potência	**270 W**
Comprimento total	**500 mm**
Tubo + campânula	**185 mm**
Peso / embalado	**1,4 kg / 1,7 kg**
Velocidade rpm	**300 a 2 000**
Código do artigo	**FT005**

JUNIOR

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 270 W | 1 A 25 L

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

	Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Lâmina
1	AC100	BM JUNIOR	270 W	3 000 / 12 000		
2	AC101	M 225		3 000 / 12 000	5 a 25 L	2 lâminas
3	AC105	M 300		3 000 / 12 000	5 a 25 L	4 lâminas
4	AC066	BLENDER JUNIOR		3 000 / 12 000	1 a 10 L	3 pales
5	AC102	VARAS JUNIOR		600 / 2 500	1 a 5 L	
6	AC103	PASSA-PURÉE JUNIOR		70 / 300	1 a 10 Kg	
7	AC104	COPO PICADOR JUNIOR		600 / 2 500	0,8 L	

VARAS
EJETÁVEIS

5

PRODUTO
EXCLUSIVO

6

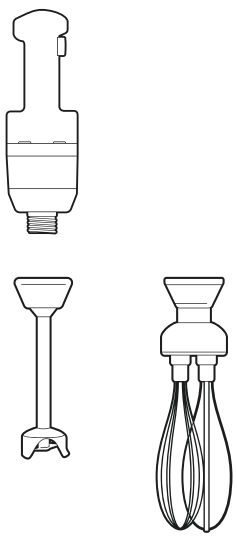
7

OS PACKS

Acessórios disponíveis separadamente.

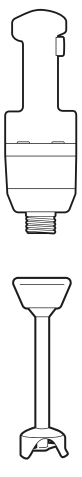
JUNIOR COMBI 225	
Código do artigo	MX022

1 + 2 + 5



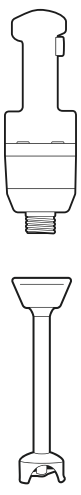
JUNIOR DMX 225	
Código do artigo	MX021.V

1 + 2



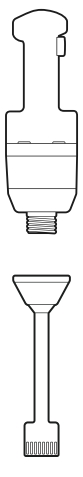
JUNIOR DMX 300	
Código do artigo	MX024

1 + 3



JUNIOR DMX 225 BLENDER	
Código do artigo	MX110

1 + 4



SENIOR

GAMA **PROFISSIONAL**

Um compromisso de escolha para a restauração tradicional e coletiva.

BRAÇOS FIXOS | 350 W | 20 A 40 L

VANTAGENS

DESEMPENHO
Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

ERGONOMIA
Variador de velocidade acessível rapidamente.

HIGIENE
Braço removível para uma limpeza higiénica perfeita.

CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

ULTRA-POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais (varas, cuba picadora, passa-puré).

SEGURANÇA
Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

CONFORME AS NORMAS CE

VELOCIDADE
VARIÁVEL
OPCIONAL

20 - 40 L

SENIOR MX 300

Lâmina	**3 lâminas**
Potência	**350 W**
Comprimento total	**600 mm**
Tubo + campânula	**300 mm**
Peso / embalado	**2,4 kg / 2,9 kg**
Velocidade rpm	**9 500**
Código do artigo	**MX007 / MX007.V**

SENIOR

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 350 W | 20 A 40 L

VELOCIDADE
VARIÁVEL

1 2 3

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

	Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Lâmina
1	AC005	BM SENIOR	350 W	2 800 / 9 500		
2	AC006	M 300		2 800 / 9 500	20 a 40 L	3 lâminas
3	AC016	M 400		2 800 / 9 500	20 a 40 L	3 lâminas
4	AC007	VARAS SENIOR		300 / 900	5 a 20 L	
5	AC004	PASSA-PURÉE SENIOR		100 / 600	10 a 15 Kg	
6	AC055	CUBA PICADORA SENIOR EM INOX		400 / 1 500	5 L	

VARAS
EJETÁVEIS

4

PRODUTO
EXCLUSIVO

5

6

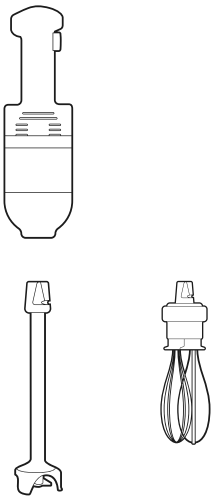
OS PACKS

Acessórios disponíveis separadamente.

SENIOR COMBI 300

Código do artigo	MF003

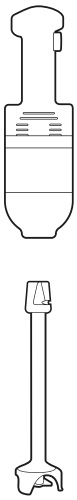
1 + 2 + 4



SENIOR DMX 300

Código do artigo	MX006

1 + 2



MASTER

GAMA **PROFISSIONAL**

BRAÇOS FIXOS | 600 W | 5 A 100 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO
Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

+ ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

+ ERGONOMIA
Variador de velocidade acessível rapidamente.

+ HIGIENE
Braço totalmente removível sem ferramentas, tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita e facil.

+ CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

+ SEGURANÇA
Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

CONFORME AS NORMAS CE

VELOCIDADE VARIÁVEL

VARAS EJETÁVEIS

5 - 20 L

MASTER VARAS

Potência	**600 W**
Comprimento total	**650 mm**
Tubo + campânula	**245 mm**
Peso / embalado	**3,3 kg / 3,7 kg**
Velocidade rpm	**300 a 900**
Código do artigo	**FT001**

VELOCIDADE VARIÁVEL
OPCIONAL

40 - 100 L

NOVO

VELOCIDADE VARIÁVEL
OPCIONAL

40 - 100 L

MASTER MX	91-410	91-500
Lâmina	3 lâminas	3 lâminas
Potência	600 W	600 W
Comprimento total	715 mm	800 mm
Tubo + campânula	410 mm	500 mm
Peso / embalado	3,4 kg / 3,8 kg	3,6 kg / 4 kg
Velocidade rpm	10 500	10 500
Código do artigo	MX005 / MX005.V	MX045 / MX045.V

MASTER MX	350	410
Lâmina	3 lâminas	3 lâminas
Potência	600 W	600 W
Comprimento total	700 mm	720 mm
Tubo + campânula	350 mm	410 mm
Peso / embalado	3,4 kg / 4,1 kg	3,6 kg / 4,1 kg
Velocidade rpm	10 500	10 500
Código do artigo	MX350 / MX350.V	MX004 / MX004.V

MASTER

GAMA **PROFISSIONAL**

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 600 W | 5 A 100 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO
Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

+ ROBUSTEZ
Braço em aço inoxidável.

+ ERGONOMIA
Variador de velocidade acessível rapidamente.

+ HIGIENE
Braço totalmente removível sem ferramentas, tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita e facil.

+ CONFORTO
Leve permitindo melhor agilidade.

+ ULTRA-POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais (varas, cuba picadora, passa-puré, braço blender).

+ SEGURANÇA
Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

CONFORME AS NORMAS CE

	40 - 100 L	40 - 100 L	5 - 40 L	40 - 100 L
MASTER DMX	**350**	**410.H**	**410 BLENDER**	**500**
Lâmina	3 lâminas	3 lâminas / 4 lâminas	3 pales	3 lâminas
Potência	600 W	600 W	600 W	600 W
Comprimento total	700 mm	720 mm	720 mm	810 mm
Tubo + campânula	350 mm	410 mm	410 mm	500 mm
Peso / embalado	4,5 / 5,2 kg	4,7 / 5,3 kg	5,2 / 6 kg	4 / 4,8 kg
Velocidade rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Código do artigo	MX350.H	MX003.H / MX046.H	MX120	MX012

MASTER

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 600 W | 5 A 100 L

VELOCIDADE
VARIÁVEL

PRODUTO
EXCLUSIVO

PRODUTO
EXCLUSIVO

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

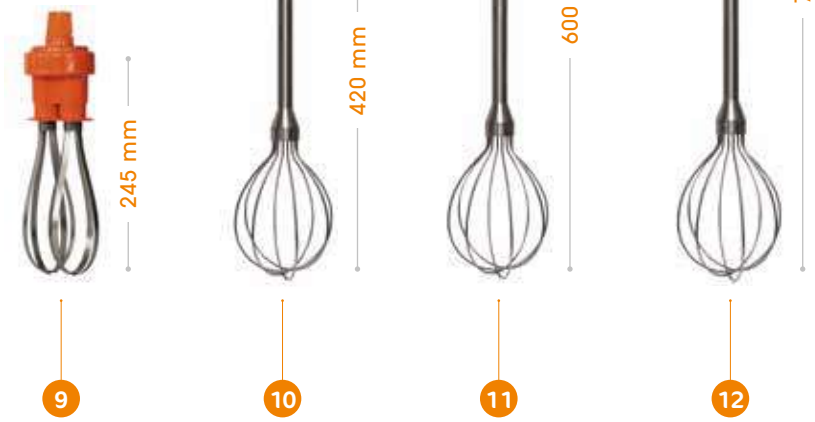
	Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Lâmina
1	AC001	BM MASTER	600 W	3 000 / 10 500		
2	AC350.H	M 350		3 000 / 10 500	20 a 100 L	3 lâminas
3	AC002.H	M 410.H		3 000 / 10 500	20 a 100 L	3 lâminas
4	AC500	M 500		3 000 / 10 500	20 a 100 L	3 lâminas
5	AC265	BLENDER CC MASTER		3 000 / 10 500	5 a 40 L	3 pales
6	AC070	BLENDER MASTER		3 000 / 10 500	5 a 40 L	3 pales
7	AC008	PASSA-PURÉE		100 / 600	10 a 30 Kg	
8	AC004	PASSA-PURÉE MASTER		100 / 600	10 a 30 Kg	
9	AC003	VARAS MASTER		300 / 900	5 a 20 L	
10	AC202	FM 420		100 / 600	20 a 200 L	
11	AC200	FM 600		100 / 600	20 a 200 L	
12	AC201	FM 700		100 / 600	20 a 200 L	
13	AC055	CUBA PICADORA		400 / 1 500	5 L	

GANCHO DE SUPORTE

(Para as gamas Master e SMX
Incluído nas versões desmontáveis.)

Prevenção contra as lesões músculo-esqueléticas (LME). Obtenha uma maior agilidade com os grandes trituradores, e conforto de trabalho. Este gancho é fixado no rebordo superior da panela.

VARAS
EJETÁVEIS



9 10 11 12

Com lâminas (lisas ou dentadas) à escolha

13

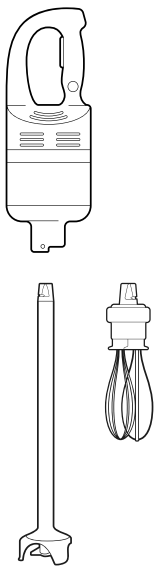
OS PACKS

Acessórios disponíveis separadamente.

MASTER COMBI 410.H

Código do artigo	**MF002.H**

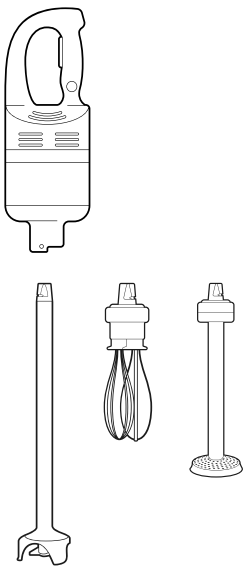
1 + 3 + 9



MASTER TRIO 410.H

Código do artigo	**MF001.H**

1 + 3 + 8 + 9



SMX

GAMA **PROFISSIONAL**

Uso intenso especial para coletividades.

BRAÇOS FIXOS | 850 W | 75 A 300 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO

Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

+ ROBUSTEZ

Braço em aço inoxidável.

+ HIGIENE

Braço totalmente removível, tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita.

+ CONFORTO

Utilização fácil graças aos suportes.

+ SEGURANÇA

Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

CONFORME AS NORMAS

75 - 300 L

SMX	250ES	350ES	450ES	550ES	600 TURBO
Lâmina	3 lâminas	3 lâminas	3 lâminas	3 lâminas	3 lâminas
Potência	850 W	850 W	850 W	850 W	850 W
Comprimento total	575 mm	626 mm	676 mm	728 mm	800 mm
Tubo + campânula	305 mm	356 mm	406 mm	458 mm	530 mm
Peso / embalado	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
Velocidade rpm	11 000	11 000	11 000	11 000	11 000
Código do artigo	MX041ES	MX042ES	MX043ES	MX044ES	MX002T

SMX

GAMA **PROFISSIONAL**

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 925 / 1 000 W | 75 A 300 L

	75 - 300 L	75 - 300 L	40 - 100 L
SMX	**700 TURBO**	**800 TURBO**	**BLENDER TURBO**
Lâmina	3 lâminas	3 lâminas	3 pales
Potência	925 W	1 000 W	1 000 W
Comprimento total	870 mm	960 mm	860 mm
Tubo + campânula	600 mm	680 mm	580 mm
Peso / embalado	6,5 kg / 8 kg	6,7 kg / 8,2 kg	6,7 kg / 8,2 kg
Velocidade rpm	11 000	11 000	11 000
Código do artigo	MX040T	MX001T	MX125T

OS SUPORTES

PARA A SUA SEGURANÇA E CONFORTO

Código do artigo	Descrição	Peso	Diâmetro
SM001	SM 4	1,9 Kg	400 mm
SM002	SM 6	2,3 Kg	600 mm
SM003	SM 8	2,6 Kg	800 mm
SM004	SM 10	2,8 Kg	1 000 mm
SM005	SM 12	3,2 Kg	1 200 mm
SM006	SA	0,7 Kg	Espessura do rebondo ate 55 mm*

* Dimensão de utilização máxima,

CONFORME AS NORMAS

GANCHO DE SUPORTE

(Para as gamas Master e SMX
Incluído nas versões desmontáveis.)

Prevenção contra as lesões músculo-esqueléticas (LME). Obtenha uma maior agilidade com os grandes trituradores, e conforto de trabalho. Este gancho é fixado no rebordo superior da panela.

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Lâmina
1 AC052T	BM SMX TURBO	1 000 W	11 000		
2 AC250T	M 300 CC SMX TURBO		11 000	20 a 100 L	3 lâminas
3 AC075T	BRAÇO 700 TURBO		11 000	75 a 300 L	3 lâminas
4 AC076T	BRAÇO 800 TURBO		11 000	75 a 300 L	3 lâminas
5 AC255T	BLENDER CC SMX TURBO		11 000	5 a 40 L	3 pales
6 AC072T	BLENDER SMX TURBO		11 000	40 a 100 L	3 pales

ESPECIAL FRITADEIRAS BASCULANTES

GAMA **PROFISSIONAL**

Especialmente concebidas para recipientes baixos e de grande capacidade.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 600 / 1 000 W | 5 A 300 L

+ VANTAGENS

+ DESEMPENHO

Acessórios específicos que permitem triturar de uma forma perfeita.

+ ROBUSTEZ

Braço em aço inoxidável.

+ ERGONOMIA

Variador de velocidade acessível rapidamente. Estudado para as cozinhas coletivas, com uso intensivo, este equipameno participa ativamente na prevenção de lesões músculo-esqueléticas (LME).

+ HIGIENE

Braço totalmente removível sem ferramentas, tubo e campânula em aço inoxidável, para uma limpeza higiénica perfeita e fácil.

+ CONFORTO

Dimensões adequadas para uso mais fácil.

+ SEGURANÇA

Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

GAMA **MASTER**

PRODUTO
EXCLUSIVO

VELOCIDADE
VARIÁVEL

MASTER	M350	BLENDER CC	PASSA-PURÉE	DMX350	BLENDER CC
Lâmina	3 lâminas	3 pales		3 lâminas	3 pales
Potência				600 W	600 W
Comprimento total	350 mm	300 mm	320 mm	700 mm	628 mm
Tubo + campânula				350 mm	300 mm
Peso / embalado				4,5 kg / 5,2 kg	4 kg / 4,5 kg
Ø da máquina				122 mm	122 mm
Velocidade rpm	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500	100 / 600	3 000 / 10 500	3 000 / 10 500
Código do artigo	AC350.H	AC265	AC008	MX350.H	MX165

GAMA **SMX**

SMX	M300 CC TURBO	BLENDER CC TURBO	300 CC	300 CC BLENDER
Lâmina	3 lâminas	3 pales	3 lâminas	3 pales
Potência			1 000 W	1 000 W
Comprimento total	170 mm	170 mm	609 mm	609 mm
Tubo + campânula			300 mm	300 mm
Peso / embalado			5,9 kg / 7,4 kg	6,1 kg / 7,6 kg
Ø da máquina			236 mm	300 mm
Velocidade rpm	11 000	11 000	11 000	11 000
Código do artigo	AC250T	AC255T	MX150T	MX155T

EASYMIX

GAMA **PROFISSIONAL**

Mistura fácil, conforto total.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 600 W | 5 A 200 L

+ VANTAGENS

+ ULTRA-POLIVALENTE

Disponível em versão de parede, móvel ou para fixação...

+ CONFORTO E ERGONOMIA

Reduz os TME graças a um braço de assistência.

+ HIGIENE

Projetado com materiais certificados para contato com alimentos.

+ SEGURANÇA

Inclui botão de paragem de emergência + paragem de emergência automática.

DE PAREDE

A FIXAR

A FIXAR

MÓVEL

Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Gama
EMM003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H DE PAREDE 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	DE PAREDE
EMMAC001	EASY MIX BM MASTER DE PAREDE 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	DE PAREDE
EMT003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H A FIXAR 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	A FIXAR
EMTAC001	EASY MIX BM MASTER A FIXAR 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	A FIXAR
EMR003H	EASY MIX MASTER DMX 410.H MÓVEL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	MÓVEL
EMRAC001	EASY MIX BM MASTER MÓVEL 220-240V	600 W	3 000 / 10 500	20 a 100 L	MÓVEL

* Para acessórios complementares, consulte as páginas 32 / 33 deste catálogo.

Fotos meramente ilustrativas

EASYMIX

GAMA **PROFISSIONAL**

Mistura fácil, conforto total.

BRAÇOS DESMONTÁVEIS | 925 / 1 000 W | 4 A 300 L

+ VANTAGENS

+ ULTRA-POLIVALENTE

Disponível em versão de parede, móvel ou para fixação.

+ CONFORTO E ERGONOMIA

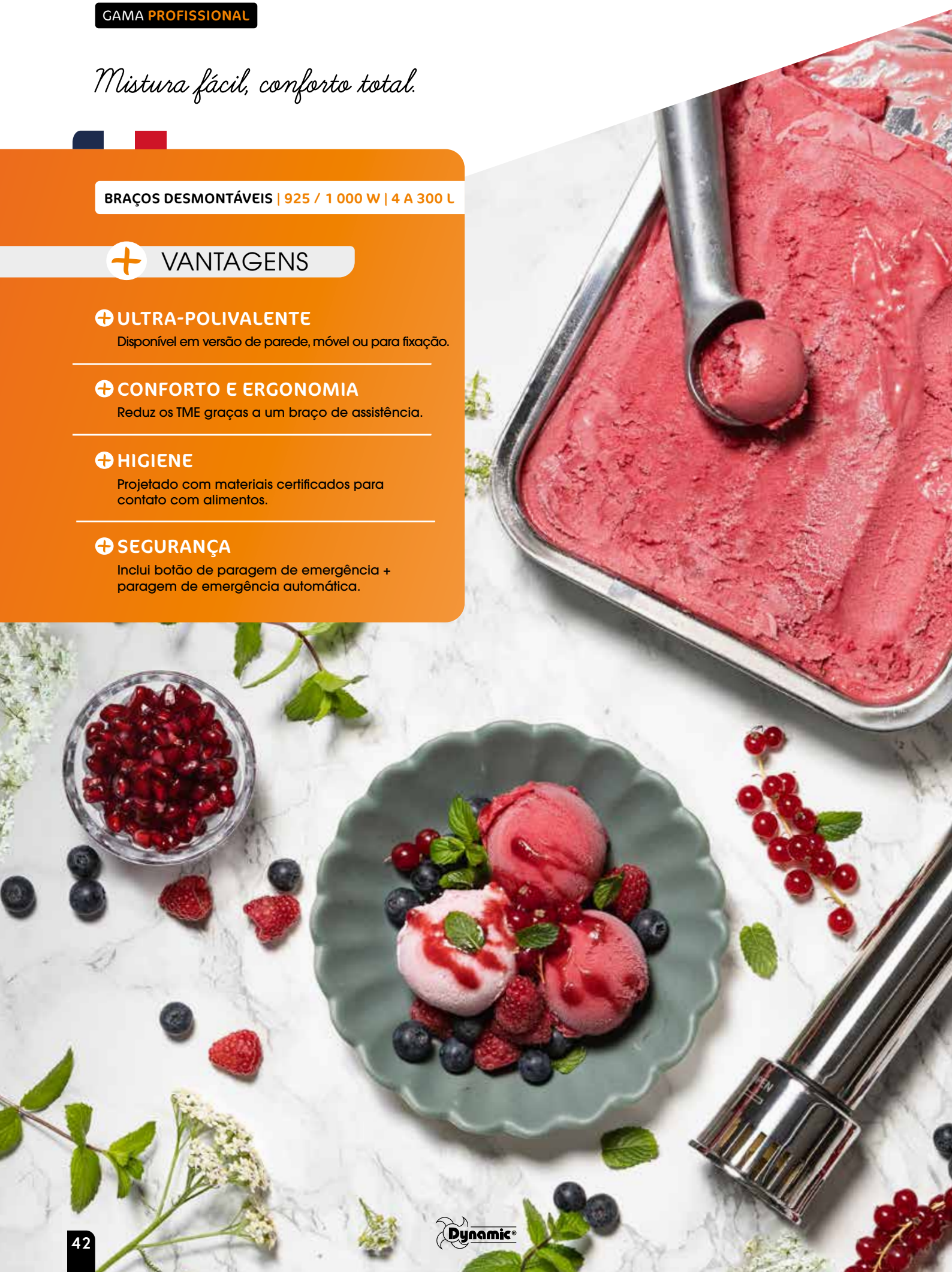
Reduz os TME graças a um braço de assistência.

+ HIGIENE

Projetado com materiais certificados para contato com alimentos.

+ SEGURANÇA

Inclui botão de paragem de emergência + paragem de emergência automática.



DE PAREDE

A FIXAR

A FIXAR

MÓVEL

Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Capacidade	Gama
EMM001	EASY MIX SMX 800 TURBO DE PAREDE 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	DE PAREDE
EMMAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO DE PAREDE 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	DE PAREDE
EMT001	EASY MIX SMX 800 TURBO A FIXAR 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	A FIXAR
EMTAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO A FIXAR 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	A FIXAR
EMR001	EASY MIX SMX 800 TURBO MÓVEL 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	MÓVEL
EMRAC052T	EASY MIX BM SMX TURBO MÓVEL 220-240V	1 000 W	11 000	75 a 300 L	MÓVEL

* Para acessórios complementares, consulte as páginas 36 / 37 deste catálogo.

Fotos meramente ilustrativas

PASSA-PURÉE

GAMA **PROFISSIONAL**

Um puré sempre perfeito !

BRAÇOS FIXOS OU DESMONTÁVEIS | 20 A 100 KG

+ VANTAGENS

+ ROBUSTEZ

Braço em aço inoxidável.

+ HIGIENE

Pés e grade em aço inoxidável alimentício para uma higiene perfeita.

+ SEGURANÇA

Dispositivo de segurança para ligar a máquina.

20 - 100 KG

PP	300	520
Potência	650 W	650 W
Comprimento total	600 mm	870 mm
Peso / embalado	3,1 kg / 4,1 kg	4,9 kg / 5,9 kg
Velocidade rpm	500	500
Código do artigo	PP003	PP001

BRAÇOS FIXOS

VELOCIDADE VARIÁVEL

450 mm

20 - 100 Kg

PP520 PLUS

Potência	650 W
Comprimento total	870 mm
Peso / embalado	5,4 kg / 5,9 kg
Velocidade rpm	150 a 500
Código do artigo	PP002

BRAÇOS DESMONTÁVEIS

VELOCIDADE VARIÁVEL

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

	Código do artigo	Descrição	
1	AC221	BM PP	Potência 650 W
2	AC220	PASSA-PURÉE	Velocidade rpm 150 / 500
3	AC208	FM PP	Velocidade rpm 150 / 500

TRITURADORES TURBO - GIGAMIX XS

GAMA **PROFISSIONAL**

Dimensões reduzidas, grande capacidade !

ENTRE EM CONTATO CONNOSCO
e agende uma demonstração

TRITURADORES TURBO | 1,5 KW | 40 A 150 L

+ VANTAGENS

+ CONFORTO
Maior maneabilidade graças aos às suas rodas e fácil de arrumar devido ao seu tamanho reduzido.

+ ERGONOMIA
Excelente manuseio e agilidade.

+ HIGIENE
Em aço inoxidável para facilitar a limpeza.

CONFORME AS NORMAS CE

40 - 150 L

GIGAMIX XS	BLENDER TRIFÁSICA	BLENDER MONOFÁSICA
Velocidade rpm	2 800	2 800
Voltaggio	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz	230 V, monofásica, 50 Hz
Potência	1,5 Kw	1,5 Kw
Código do artigo	TB120	TB120.2

TRITURADORES TURBO - GIGAMIX

GAMA **PROFISSIONAL**

Para as suas grandes preparações.

ENTRE EM CONTATO CONNOSCO
e agende uma demonstração

TRITURADORES TURBO | 2,2 KW | 40 A 300 L

+ VANTAGENS

CONFORTO
Maior capacidade de manobra com as rodas e fácil de arrumar.

POLIVALENTE
Uma vasta gama de acessórios adicionais.

ERGONOMIA
Ocupa o mínimo de espaço.

HIGIENE
Totalmente em aço inoxidável para uma limpeza fácil.

POTÊNCIA
Motor com uma potência de 2.2kW.

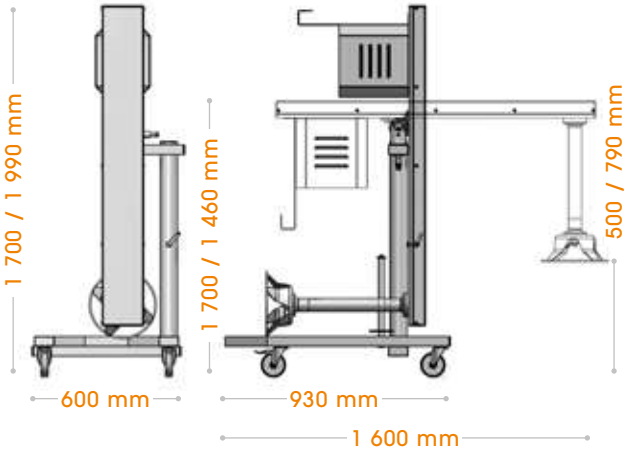
DESEMPENHO
Economia de tempo e velocidade máxima de trabalho.

VELOCIDADE VARIÁVEL

OPÇÃO Velocidade variável 2800 / 4000 rpm.

Opção obrigatória ma versão monofásica. Instalada apenas na fábrica.

Código do artigo TB010



CAMPÂNULA INCLUIDA

GIGAMIX VERSÃO STANDARD

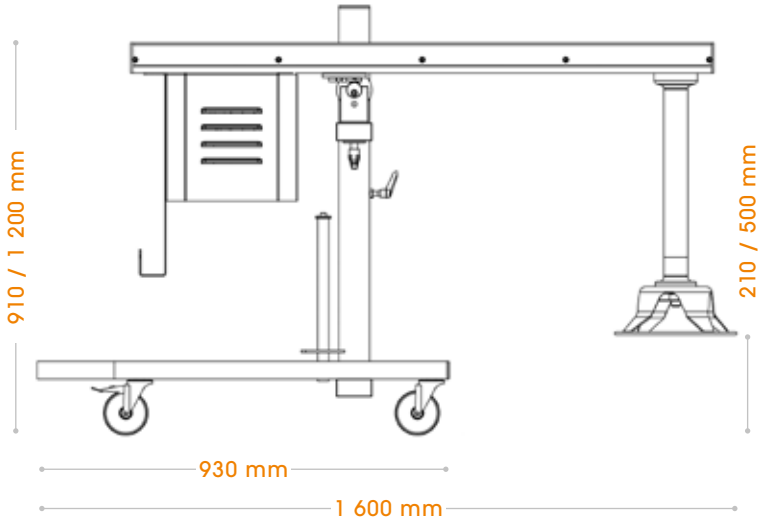
Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Tubo de imersão	Voltaggio
TB001	**GIGAMIX 460-500**	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB002	**GIGAMIX 460-500 V.V** velocidade variável incluída	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz*
TB002.2	**GIGAMIX 460-500 + VAR 230V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica
TB020	**GIGAMIX BLENDER**	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB021	**GIGAMIX BLENDER V.V** velocidade variável incluída	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz*
TB021.2	**GIGAMIX BLENDER + VAR. 230V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica

TRITURADORES TURBO - GIGAMIX

GAMA **PROFISSIONAL**

CAMPÂNULA INCLUIDA

ENTRE EM CONTATO CONNOSCO
e agende uma demonstração



GIGAMIX VERSÃO REBAIXADA

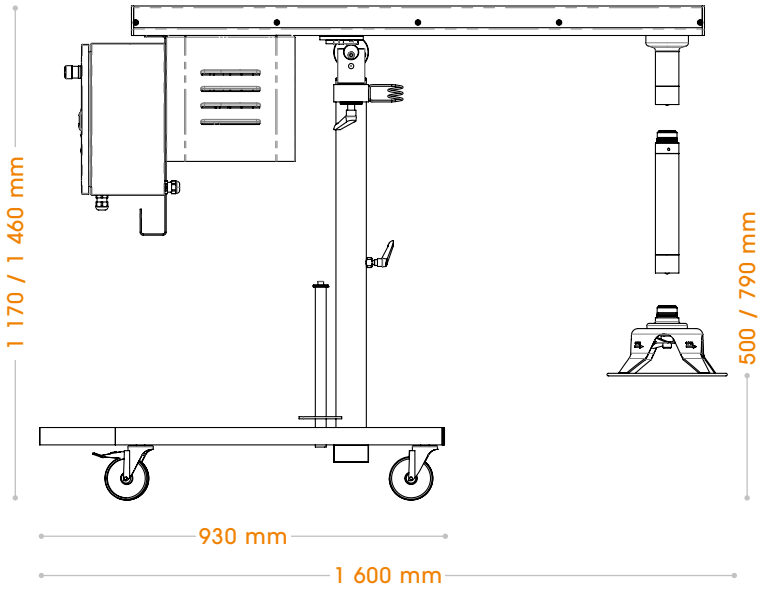
Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Tubo de imersão	Voltaggio
TB005	**GIGAMIX 460-210**	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB006	**GIGAMIX 460-210 V.V** velocidade variável incluída	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz*
TB006.2	**GIGAMIX REBAIXADA + VAR 230V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica
TB026	**GIGAMIX REBAIXADA BLENDER + VAR 400V TRI + N**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB026.2	**GIGAMIX REBAIXADA BLENDER + VAR 230V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica

TRITURADORES TURBO - GIGAMIX

GAMA **PROFISSIONAL**

CAMPÂNULA INCLUIDA

ENTRE EM CONTATO CONNOSCO
e agende uma demonstração



GIGAMIX VERSÃO DESMONTÁVEL

Código do artigo	Descrição	Potência	Velocidade rpm.	Tubo de imersão	Voltaggio
TB008	**GIGAMIX DMX**	2,2 Kw	4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB009	**GIGAMIX DMX V.V** velocidade variável incluída	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz*
TB009.2	**GIGAMIX BRAÇO DESMONTÁVEL + VAR. 220-240V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica
TB029	**GIGAMIX BRAÇO DESMONTÁVEL BLENDER + VAR. 400V TRI + N**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	400 V, trifásica + neutro, 50 Hz
TB029.2	**GIGAMIX BRAÇO DESMONTÁVEL BLENDER + VAR. 220-240V MONO**	2,2 Kw	2 800 / 4 000	570 mm	230 V, monofásica

TRITURADORES TURBO - GIGAMIX

TRITURADORES TURBO | 2,2 KW | 40 A 300 L

1

2

3

4

5

6

OS ACESSÓRIOS

Acessórios disponíveis separadamente.

Código do artigo	Descrição	Velocidade rpm.	Altura	Diâmetro
1 TB014	**VARAS GIGAMIX** Opção obrigatória do variador	800 / 1 600	410 mm	170 mm
2 TB015	**BRAÇO** de extensão		300 mm	
3 TB012	**CAMPÂNULA GIGAMIX**	2 800 / 4 000	300 mm	280 mm
4 TB004	**BLENDER GIGAMIX**	2 800 / 4 000	93 mm	98 mm
5 TB012.2	**CAMPÂNULA GIGAMIX** para fritadeiras basculante	2 800 / 4 000	133 mm	190 mm
6 TB013	**BRAÇO PASSA-PURÉE** Opção obrigatória do variador	800 / 1 600	250 mm	165 mm

DYNA BOMBA

Compatível apenas com a campânula blender

Despeje as suas panelas em poucos minutos !

Graças ao seu conceito inovador, a bomba DYNAMIC adapta-se perfeitamente ao braço Blender GigaMix para transferir facilmente e com rapidez a preparação para a unidade de acondicionamento.

A DYNA BOMBA permite transferir entre 40 e 60 litros por minuto, dependendo da viscosidade do líquido e do comprimento da mangueira utilizada.

DYNA BOMBA GIGAMIX
Apta unicamente ao Braço Blender

Diâmetro	**178 mm**
Código do artigo	**TB030**

PISTOLA GIGAMIX
Opcional

Código do artigo	**TB040**

CONJUTO ELÉTRICO

GAMA **PROFISSIONAL**

Com uma vasta escolha de discos inox.

ATÉ 300 KG / HORA, ADEQUADO.
ATÉ 400 REFEIÇÕES POR SERVIÇO.

+ VANTAGENS

+ HIGIENE
Lavagem de todos os acessórios na máquina de lavar louça.

+ CONFORTO
Motor silencioso de 50 Db sem nenhuma vibração.

+ ERGONOMIA
Adequado para destros e esquerdinos.

+ DESEMPENHO
Maior produtividade graças ao tamanho dos discos (maior diâmetro do mercado).

CONFORME AS NORMAS CE

* Outras tensões a pedido

SISTEMA
PATENTEADO

Capacidade nominal
5,4 litros

Painel de sinalização digital

CONJUNTO	2V	VV	VV ECRÃ
Velocidade C.L. rpm	320 e 640	320 a 720	320 a 720
Velocidade Cúter rpm	1 500 e 3 000	350 a 3 500	350 a 3 500
Funções	Pulso e inversão*	Pulso e inversão*	Pulso e inversão*, Temporizador* e Cronometro*
Potência	1 100 W	1 100 W	1 100 W
Código do artigo	CL312	CL322	CL350

* Apenas Cútent

CORTADOR DE LEGUMES ELÉTRICO

GAMA **PROFISSIONAL**

Com uma vasta escolha de discos inox.

ATÉ 300 KG / HORA, ADEQUADO.
ATÉ 400 REFEIÇÕES POR SERVIÇO.

+ VANTAGENS

+ HIGIENE
Lavagem de todos os acessórios na máquina de lavar louça.

+ CONFORTO
Motor silencioso de 50 Db sem nenhuma vibração.

+ ERGONOMIA
Adequado para destros e esquerdinos.

+ DESEMPENHO
Maior produtividade graças ao tamanho dos discos (maior diâmetro do mercado).

CONFORME AS NORMAS CE

* Outras tensões a pedido

CORTADOR DE LEGUMES	1V	2V
Velocidade rpm	**320**	**320 e 640**
Potência	**1 100 W**	**1 100 W**
Código do artigo	**CL100**	**CL110**

CORTADOR DE LEGUMES	Painel com LEDS VV	Painel digital VV ECRÃ
Velocidade rpm	**320 a 720**	**320 a 720**
Funções	**Pulso e inversão**	**Pulso e inversão, Temporizador e cronómetro**
Velocidades	**5 níveis**	**5 níveis**
Potência	**1 100 W**	**1 100 W**
Código do artigo	**CL121**	**CL150**

OS PACKS

CONJUNTO COMPLETO CORTADOR
Tigela, tampa e faca lisa

Código do artigo	**CL9001**

CÚTER DE MESA ELÉTRICO

GAMA **PROFISSIONAL**

Emulsionar, triturar e picar em apenas alguns segundos.

DE 100 GR A 4KG ADEQUADO ENTRE 20 A 100 REFEIÇÕES POR SERVIÇO.

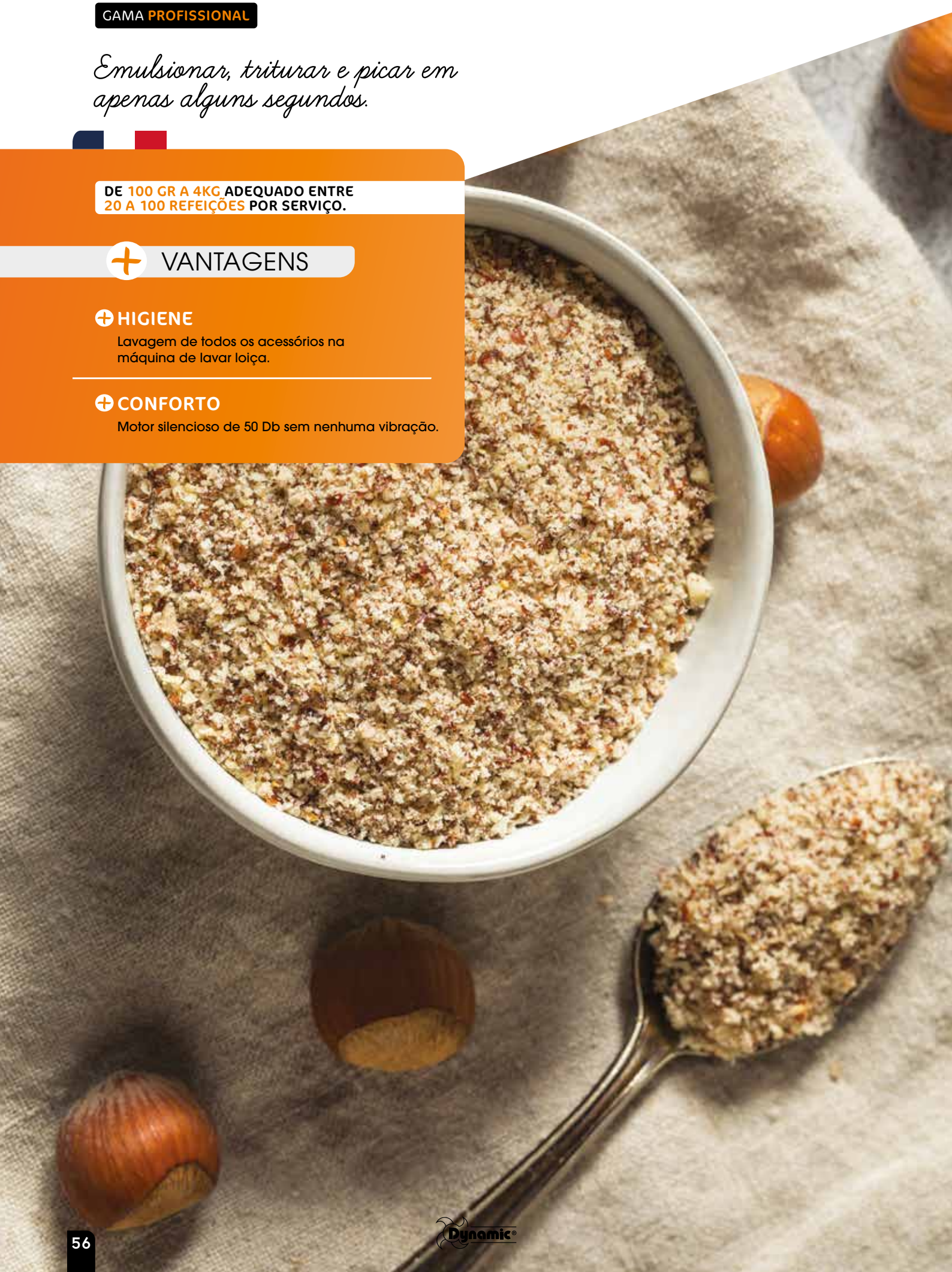
+ VANTAGENS

+ HIGIENE

Lavagem de todos os acessórios na máquina de lavar loiça.

+ CONFORTO

Motor silencioso de 50 Db sem nenhuma vibração.



* Outras tensões a pedido

Entregue com
láminas lisas

CÚTER	1V	2V
Velocidade rpm	1 500	1 500 e 3 000
Função		Pulso e inversão
Potência	1 100 W	1 100 W
Código do artigo	CL200	CL212

CÚTER	VV	VV ECRÃ
	Painel de sinalização com leds Convertivel em cortador de legumes	Painel de sinalização digital Convertivel em cortador de legumes
Velocidade rpm	350 a 3 500	350 a 3 500
Funções	Pulso e inversão	Pulso e inversão, Temporizador e cronómetro
Velocidades	10 níveis	10 níveis
Potência	1 100 W	1 100 W
Código do artigo	CL222	CL250

OS ACESSÓRIOS

LÂMINA LISA

Código do artigo	CL8001

LÂMINA DENTADA

Código do artigo	CL8002

LÂMINA MICRODENTADA

Código do artigo	CL8003

CONJUNTO COMPLETO CORTADOR DE VEGETAIS

Tampa, pega e recipiente

Código do artigo	CL9000

BLEND & MIX

GAMA **PROFISSIONAL**

Emulsionar, triturar e picar em apenas alguns segundos.

DE 100 GR A 4KG ADEQUADO ENTRE 20 A 100 REFEIÇÕES POR SERVIÇO.

+ VANTAGENS

+ HIGIENE

Lavagem de todos os acessórios na máquina de lavar loiça.

+ CONFORTO

Motor silencioso de 50 Db sem nenhuma vibração.

FUNÇÃO 2 EM 1

Ideal para texturas modificadas.

Entregue com 2 facas, uma com lâminas lisas e outra com lâminas microdentadas.

SISTEMA
PATENTEADO

		Painel com LEDS	Painel de sinalização digital
BLEND & MIX	**2V**	**VV**	**VV ECRÃ**
Velocidade rpm	**1 500 e 3 000**	**350 a 3 500**	**350 a 3 500**
Funções	**Pulso e inversão**	**Pulso e inversão**	**Pulso e inversão, Temporizador e cronómetro**
Velocidades		**10 níveis**	**10 níveis**
Potência	**1 100 W**	**1 100 W**	**1 100 W**
Código do artigo	**CL412**	**CL422**	**CL450**

* Outras tensões a pedido

OS PACKS

Discos disponíveis separadamente.

PACOTE COLETIVIDADES

Código do artigo	**CL6003**

4 discos de fatiar : 0,5 mm, 2,5 mm, 5 mm e 11 mm
2 discos de ralar : 2 mm e 5 mm
2 discos de juliana : 4x4 mm e 10x10 mm

PACOTE RESTAURANTE / CATERING

Código do artigo	**CL6002**

3 discos de fatiar : 1,5 mm, 3 mm e 5 mm
1 disco de ralar : 2 mm
3 discos de juliana : 4x4 mm, 8x8 mm e 10x10 mm

PACOTE BUFFET

Código do artigo	**CL6001**

3 discos de fatiar : 1,5 mm, 3 mm e 5 mm
1 disco de ralar : 2 mm

PACOTE PIZZA

Código do artigo	**CL6000**

2 discos de fatiar : 2,5 mm e 4 mm
1 disco de ralar : 5 mm

PORTA-DISCOS

De mesa ou de parede, modular

Código do artigo	**CL7000**

OS ACESSÓRIOS

Discos disponíveis separadamente.

DISCO ONDULADO

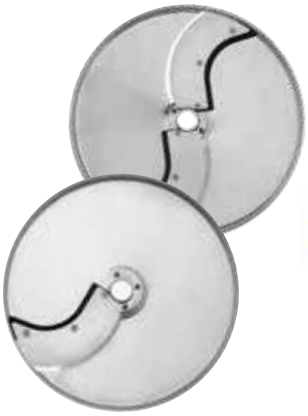
Código do artigo	
CL1030.W	3 mm

NOVO

Disponibilidade: 1° trimestre de 2026

DISCO DE FATIAR

Código do artigo	
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



DISCO DE CORTE JULIANA

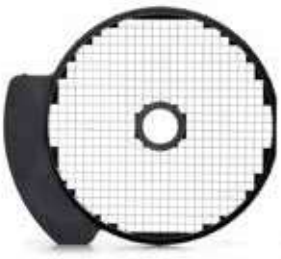
Código do artigo	
CL3032	3 x 2 mm
CL3042	4 x 2 mm
CL3044	4 x 4 mm
CL3055	5 x 5 mm
CL3052	5 x 2 mm
CL3088	8 x 8 mm
CL3010	10 x 10 mm

DISCO DE RALAR

Código do artigo	
CL2002	2 mm
CL2003	3 mm
CL2005	5 mm
CL2009	9 mm

KIT MACEDÓNIA

Código do artigo	
CL4008	8 x 8 mm
CL4010	10 x 10 mm
CL4016	16 x 16 mm



KIT BATATAS FRITAS

Item code	
CL5008	8 x 8 mm

DYNACUBE

GAMA **PROFISSIONAL**

Nº1 dos cortadores de legumes manuais no mundo.

CORTADOR DE LEGUMES MANUAIS | 30 A 50 KG/H

+ VANTAGENS

+ RAPIDEZ
Aplicão fãcil.

+ HIGIENE
Fácil manutenção.

+ CONFORTO
Fácil de transportar.

+ POLIVALENTE
Grelhas específicas para cortes diferentes.

+ SEGURANÇA
Nenhum contato direto com as grelhas durante o uso.

Código do artigo	Descrição	Diâmetro	Altura total	Peso / embalado
CL007	**DYNACUBE + KIT 1** grelha 5,5 x 5,5 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL006	**DYNACUBE + KIT 2** grelha 10 x 10 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL003	**DYNACUBE + KIT 3** grelha 8,5 x 8,5 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL009	**DYNACUBE + KIT 4** grelha 17 x 17 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL008	**DYNACUBE + KIT 5** grelha 14 x 14 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg
CL005	**DYNACUBE + KIT 6** grelha 7 x 7 + botão	400 mm	330 mm	3,1 / 4,4 Kg

KIT 1

KIT 2

KIT 3

KIT 4

KIT 5

KIT 6

	KIT 1 grelha 5,5 x 5,5 + botão	KIT 2 grelha 10 x 10 + botão	KIT 3 grelha 8,5 x 8,5 + botão	KIT 4 grelha 17 x 17 + botão	KIT 5 grelha 14 x 14 + botão	KIT 6 grelha 7 x 7 + botão
Código do artigo	AC065	AC062	AC061	AC064	AC063	AC060

CENTRIFUGADORAS

GAMA **PROFISSIONAL** Modelos patenteados

CONFORME AS NORMAS CE

GARANTIA *5 ANOS

Mime-se com os originais !

MANUAL & ELÉTRICA | 5 A 20 L

+ VANTAGENS

+ CONFORTO
Hermético evitando o derrame de água.

+ POLIVALENTE
Uso intensivo.

+ ROBUSTEZ
Engrenagem com cavilha de aço inoxidável embutido.

20 L

EM98 ELETTRICA

Diâmetro	**430 mm**
Altura total	**630 mm**
Peso / embalado	**8,3 Kg / 10 Kg**
Potência	**200 W**
Velocidade rpm.	**500**
Aconselhado para	**3 a 5 saladas**
Código do artigo	**E003**

COM TEMPORIZADOR
(Tempo de execução 1 min)

Código do artigo	**E003.T**

Código do artigo	
AC019	Suporte para (E20 & E20 SC)
2815.1	Jogo de carretes para (E10 - E20)
2815.2	Jogo de carretes para (E20 SC)

CONFORME AS NORMAS

250 mm

5 L

E5 SC MANUAL (IMPERMEÁVEL)

Diâmetro	**275 mm**
Altura total	**250 mm**
Peso / embalado	**1,6 Kg**
Aconselhado para	**1 a 2 saladas**
Código do artigo	**E007**

320 mm

10 L

E10 MANUAL*

Diâmetro	**330 mm**
Altura total	**320 mm**
Peso / embalado	**2,4 Kg / 3 Kg**
Aconselhado para	**2 a 3 saladas**
Código do artigo	**E001**

CONFORME AS NORMAS

410 mm

20 L

E20 MANUAL*

Diâmetro	**430 mm**
Altura total	**410 mm**
Peso / embalado	**3,6 Kg / 4,8 Kg**
Aconselhado para	**3 a 5 saladas**
Código do artigo	**E002**

CONFORME AS NORMAS

410 mm

20 L

E20 SC MANUAL (IMPERMEÁVEL)*

Diâmetro	**430 mm**
Altura total	**410 mm**
Peso / embalado	**3,6 Kg / 4,8 Kg**
Aconselhado para	**3 a 5 saladas**
Código do artigo	**E004**

DIVERSOS

GAMA **PROFISSIONAL**

Ideal para espremer uma grande quantidade de citrinos sem esforço..

100 A 150 FRUTAS CÍTRICAS À HORA

+ VANTAGENS

+ ROBUSTEZ

Silencioso e muito robusto.

+ ERGONOMIA

Desmontagem e montagem fácil e rápida.

Fornecido com os 2 cones ogivas

DYNAJUICER (ESPREMEDOR DE CITRINOS)

Diâmetro	**220 mm**
Altura total	**330 mm**
Potência	**200 W**
Velocidade rpm	**1 500**
Peso	**3,7 Kg**
Código do artigo	**PA001**

1 000 / 1 200 mm

FMA	90	91
Comprimento	**1 200 mm**	**1 000 mm**
Peso	**1,1 Kg**	**1,1 Kg**
Capacidade	**20 a 200 L**	**20 a 200 L**
Código do artigo	**AC210**	**AC211**

Dynamic®
GROUPE NADIA