



Dynamic®

SERIE MASTER 2023



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- Performance: Spezialwerkzeuge garantieren beste Ergebnisse.
- Robustheit: Hochwertige Materialien sorgen für Langlebigkeit.
- Ergonomie: Form und Funktionen für ermüdungsfreies Arbeiten.
- Hygiene: Abnehmbare Teile und erstklassige Verarbeitung ermöglichen eine einfache Wartung.
- Vielseitigkeit: Zahlreiches Zubehör erhältlich.
- Sicherheit: Einschalten des Gerätes mit Sicherheitstaste.
- Kraft: Neuer Motor mit stärkerer Leistung.

SERIE

MASTER

MIXSTAB FEST

600 W

40 - 100 Liter



HINWEIS:

Alle Literangaben in diesem Katalog beziehen sich ausschließlich auf Flüssigkeiten, z. B. Suppen oder Soßen. Für andere Konsistenzen sprechen Sie uns bitte an!



Starke
600 Watt!

ENTSPRICHT DEN NORMEN



PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0881

UNERREICHT DYNAMISCH - DER PROFIMIXER FÜR GROSSE MENGEN.



Master MX 91-410

Art.-Nr.	MX005
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	715 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,4 kg / 3,8 kg
Drehzahl	10 500 U/min

572€

Master MX 91-500

Art.-Nr.	MX045
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	800 mm
Länge Mixstab/Glocke	500 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,6 kg / 4 kg
Drehzahl	10 500 U/min

681€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-
SCHNEIDER

SALAT-
SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE

MASTER

MIXSTAB FEST

600 W

40 - 100 Liter



Starke
600 Watt!

CleanUP+
System

RÜHRBESEN
ZERLEGBAR

Rührbesen komplett
zerlegbar, für ein
Höchstmaß an Hygiene



Mit Fest-
stelltaste



410 mm

Variable
Geschwin-
digkeit



245 mm



Interessiert?
Dann direkt
anmelden zur
Online-Vorführung!

Master MX 410

Art.-Nr.	MX004
Messer	3 Klingen
Leistung max	600 W
Länge gesamt	720 mm
Länge Mixstab/Glocke	410 mm
Ø gesamt	122 mm
Gewicht / verpackt	3,5 kg / 4,1 kg
Drehzahl	10 500 U/min

674€

Master Rührgerät

Art.-Nr.	FT001
Leistung max	600 W
Länge gesamt	650 mm
Länge Rührbesen	245 mm
Ø gesamt	110 mm
Gewicht / verpackt	3,3 kg / 3,7 kg
Drehzahl	300 - 900 U/min

870€

SERIE

MASTER

MIXSTAB ABNEHMBAR

600 W

40 - 100 Liter

KOMBINATIONEN



Variable Geschwindigkeit

Master DMX 410.H CleanUP+ System

Art.-Nr.	MX003.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klängen

813€



Variable Geschwindigkeit

Master DMX 410 Turbo-Blender

Art.-Nr.	MX120
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klängen

971€



Variable Geschwindigkeit

Master Kombi 410.H CleanUP+ System

Art.-Nr.	MF002.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klängen
1 Rührbesen	245 mm

1126€



Variable Geschwindigkeit

Master Trio 410.H CleanUP+ System

Art.-Nr.	MF001.H
1 Motorblock	600 W
1 Mixstab	410 mm
Messer	3 Klängen
1 Rührbesen	245 mm
1 Pürrierstab	420 mm

1690€

DYNAMIX

JUNIOR

SENIOR

MASTER

SMX & PP

HALTERUNGEN

GIGAMIX

GEMÜSE-SCHNEIDER

SALAT-SCHLEUDERN

DIVERSE

SERIE MASTER

ZAHLREICHES ZUBEHÖR SORGT FÜR ANWENDUNGSVIELFALT.

- abnehmbare Mixstäbe für eine hygienisch saubere Reinigung
- Beim M410.H ist das Messer mit einer Schraube befestigt.

UNGLAUBLICH VIELSEITIG ! ELF WERKZEUGE PASSEND FÜR DEN MOTORBLOCK.

Clean^{up+}
System



Variable Geschwindigkeit und Feststell-taste



BM Master

Leistung 600 W
Art.-Nr. AC001

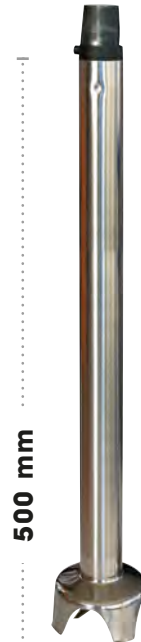
543€



M410.H

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC002.H

270€



M500

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC500

301€



Turbo-Blender

Drehzahl U/min 3 000 / 10 500
Art.-Nr. AC070

428€

**RÜHRBESEN
ZERLEGBAR**

Rührbesen zerlegbar für ein Höchstmaß an Hygiene.



Rührbesen

Drehzahl U/min 300 - 900
Art.-Nr. AC003

313€

Kopf und Flügel aus Edelstahl, zerlegbar.



Pürierstab

Drehzahl U/min 100 - 600
Art.-Nr. AC004

564€



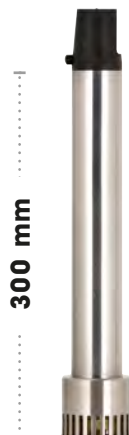
**SPEZIELL ENTWICKELT FÜR DEN
EINSATZ IN KIPPEN ODER
BEHÄLTERN MIT GERINGER HÖHE**



M300 CC Master

Drehzahl U/min 3 000 - 10 500
Art.-Nr. AC260.HC

231€



Turbo-Blender CC

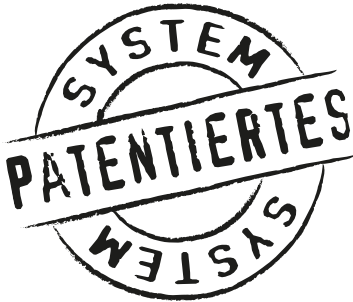
Drehzahl U/min 3 000 - 10 500
Art.-Nr. AC265

401€

Interessiert?
Dann direkt anmelden zur Online-Vorführung!



- 
20-100L
 MIXSTAB
- 
5-40L
 TURBO-STAB
- 
5-20L
 RÜHR-BESEN
- 
10-30KG
 PÜRIER-STAB
- 
5 L
 KUTTER



CleanUP+
System

KOMPLETT UND EINFACH ZERLEGBAR

Für einfache Reinigung, Wartung und perfekte Hygiene. Komplett aus Edelstahl für eine längere Haltbarkeit Ihres Mixstabs.
Exklusiv von Dynamic. HACCP-konform.



Kutter
Messer wahlweise glatt oder gezahnt

Drehzahl U/min 400 - 1500

Art.-Nr. AC055G oder AC055Z

538€

PRAKTISCH

Wandhalterung inklusive
Art.-Nr. 0880

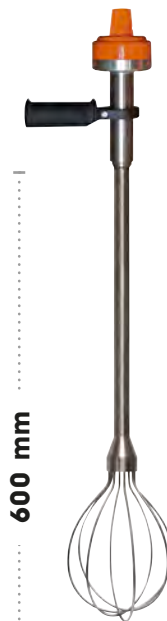


FM420

Drehzahl U/min 100 - 600

Art.-Nr. AC202

593€

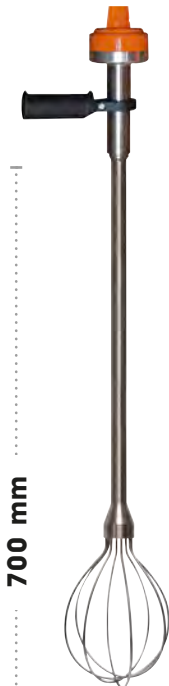


FM600

Drehzahl U/min 100 - 600

Art.-Nr. AC200

621€



FM700

Drehzahl U/min 100 - 600

Art.-Nr. AC201

634€



Informieren Sie sich auch über das Portfolio unseres Partners SANTOS.

Die Geräte werden in Deutschland exklusiv über Dynamic Professional vertrieben.

Mehr Informationen auf www.santos-professional.de



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

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

Alle Angaben in diesem Katalog wurden nach bestem Wissen zum Zeitpunkt der Drucklegung gemacht. Alle angegebenen Preise in dieser Preisliste zzgl. ges. MwSt. Gültig ab 01.01.2023. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Groupe NADIA GmbH
Dynamic Professional

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

Ihr Fachhändler: