

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

Appareil à smoothie Xtreme Hi-Power Waring Commercial

Pour préparer très rapidement des smoothies, cocktails de fruits, potages, sauces, desserts, etc. Peut être utilisé pour broyer de la glace ou des fruits surgelés.



CB136



CB137



- Moteur de 1,5 kW
- 2 vitesses et fonction impulsions
- Clavier tactile facile à nettoyer
- Capot d'insonorisation en co-polyester incassable
- Minuteur 30 secondes
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

- Moteur de 1,5 kW
- Vitesse variable et impulsions doubles
- Pavé tactile avec écran LCD rétro éclairé
- Capot d'insonorisation en co-polyester incassable
- 4 programmes
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

- Pichet empilable Sure-Grip de 2L
- Moteur de 1,5 kW
- 2 vitesses et fonction Pulse
- Grands interrupteurs à l'avant
- Pichet et capot lavables au lave-vaisselle

Code Description

1	CB135	MX1000TXEK (1,5kW)
2	CB136	MX1100TXSEK (1,5kW)
3	CB137	MK1500TXSEK (1,5kW)
	DM876	Pichet 2L

Spécification

CB135 Modèle: MX1000TXEK. 230V. 1,5kW. 6,25A. 2 vitesses. Dimensions (mm): 457(H) x 215(L) x 209(P).
 CB136 Modèle: MX1100TXSEK. 230V. 1,5kW. 6,25A. Dimensions (mm): 539(H) x 228(L) x 241(P).
 CB137 Modèle: MK1500TXSEK. 230V. 1,5kW. 6,25A. Dimensions (mm): 539(H) x 228(L) x 241(P).
 DM876 Dimensions (mm): 265(H) x 168(L) x 168(P). Poids 1,5kg.

Blenders bar et cuisine Waring Commercial

Mixeurs polyvalents parfaits pour confectionner soupes et sauces. Le mixeur cuisine/bar d'1L est capable de broyer la glace pour les mélanges de bar. Le modèle 4L grande capacité, disposant de 3 vitesses et de la fonction pulse, est idéal pour les grands restaurants, établissements de santé ou écoles. Couvercles pour mélanges chauds (vendus séparément) disponibles pour les modèles 4L. A utiliser lors des préparations chaudes en prévention d'éclaboussures.



- 2 vitesses (1L) ou vitesse variable (4L)
- Couvercles pour mélanges chauds disponibles pour les 4L
- Pichets lavables au lave-vaisselle



Spécification

CP340 Modèle: BB255K. 230V. 1,1A. Vitesse: 17000 et 21000 tr/mn. Capacité: 1,3L. Dimensions (mm): 352(H) x 248(L) x 203(P). Poids: 3,29kg.
 GF422 Modèle: CB15V. 230V. 6,5A. Vitesse: 1700-18000tr/mn. Capacité: 4L. Dimensions (mm): 559(H) x 371(L) x 371(P). Poids 16,6kg.

Code Description

CP340	Blender co-polyester 1,3L
GF422	Blender de cuisine 4L
HC180	Pichet 1,3L
HC181	Pichet acier inoxydable 1,3L

Blenders à cocktail Torq 2.0 Waring Commercial

Des blenders haute performance capables de broyer de la glace et de préparer trois margaritas de 450ml en moins de huit secondes. Pichet en co-polyester empilable et sans BPA et disque en acier inoxydable robuste.



- Pichet 1,4L empilable en co-polyester sans BPA
- Moteur haute performance 2HP, 2 vitesses 24 000 tr / min
- Conception classique avec commutateur à bascule

Spécification

230V. 1,4kW. 6A. Dimensions (mm): 396(H) x 292(L) x 228(P). Poids: 2,56kg.

Code Description

CP870	Blender avec commutateur à bascule
CP871	Blender avec pavé électronique
CP872	Blender avec sélecteur de vitesse variable
AG648	Pichet 1,4L Co-polyester

BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

Blenders Buffalo

Blenders polyvalents, puissants et résistants, parfaits pour tous types de préparation alimentaire (sauf liquides chauds). Le modèle DR825 possède un capot d'insonorisation pour un mélange plus silencieux. Livrés avec un pichet de 2,5 litres sans BPA.

- Capacité 2,5L
- Embrayage en métal résistant
- Fonction Pulse
- Vitesse variable 10 000-28 000 tr/mn
- Pichet sans BPA

Spécification

Tous les modèles 230V, 1,68kW, 7,3A. Monophasé.
CR836 230V, 1,68kW, 7,3A. Dimensions (mm): 535(H) x 253(L) x 236(P). Poids : 6kg.
DR825 Dimensions (mm): 548(H) x 253(L) x 236(P). Poids : 8,9kg.
CY140 230V, 1,6kW, 8A. Dimensions (mm): 535(H) x 240(L) x 306(P). Poids 6kg.
CY141 230V, 1,6kW, 8A. Dimensions (mm): 535(H) x 240(L) x 306(P). Poids 6kg.

Code	Description
CR836	Blender
DR825	Blender avec capot d'insonorisation
CY140	Blender digital
CY141	Blender digital avec capot d'insonorisation
CS052	Pichet de remplacement 2,5L

Blender silencieux Santos

Blender professionnel silencieux permettant de réaliser toutes sortes de cocktails, smoothies, milkshakes ou boissons glacées et pouvant piler des glaçons et fruits congelés de toutes tailles grâce à sa lame TIN. Il est très silencieux grâce à son moteur Brushless (sans charbon) et sa cloche d'insonorisation. Facile à utiliser et à entretenir avec capteur de sécurité pour arrêter le moteur lorsque la cloche est ouverte. 1 blender/2 possibilités : il peut être posé sur un comptoir grâce à sa base facile et rapide à démonter.

- En aluminium poli
- 30 recettes pré-programmées et port USB
- Panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD
- Capteur de sécurité pour arrêt moteur lorsque la cloche est ouverte



Spécification

DN638 230V, 1500W, 5A. Dimensions (mm): 440,6(H) x 200,3(L) x 247(P). Poids 8,3kg.

Code	Description
DN638	2,4L

Blenders de cuisine Santos

Blenders polyvalents et efficaces. Ils broient rapidement les cubes de glace et peuvent être utilisés pour les boissons chaudes ou froides. Vitesse de 0 à 15000 tr/mn et impulsion de 18000 tr/mn avec un moteur professionnel puissant et fiable. Utilisation mains libres avec bouchon de remplissage pour ajouter les ingrédients pendant le mélange. Les bols, lames, couvercles et joints de couvercle sont amovibles pour un nettoyage facile. Bols supplémentaires vendus séparément.



- En aluminium et acier inoxydable
- Moteur et système de couplage silencieux
- Couvercle amovible et joint étanche en caoutchouc
- Système de verrouillage du bol et du couvercle Santosafe®
- Bol inox ou co-polyester
- Vitesse variable

Spécification

DN636 230V, 750W, 9A. Dimensions (mm): 615(H) x 215(L) x 220(P). Poids 12,5kg.

Code	Description
DN637	Blender 4L (Bol co-polyester)
DN636	Blender 4L (Bol acier inoxydable)
DN989	Bol de rechange en co-polyester 4L



Blender cuisine et bar Kitchenaid

Blender cinq vitesses, augmentation progressive de la vitesse évitant ainsi les éclaboussures. Mélange les aliments chauds et les liquides pour réaliser soupes et smoothies, et permet de piler de la glace pour les cocktails dans les bars. Couvercle avec bouchon doseur de 60ml pour une mesure facile et rapide des ingrédients.

- Moteur puissant 550W doté de la commande Intelli-Vitesse
- Pichet sans BPA 1,75L
- Socle en métal coulé
- 5 vitesses
- Bouton spécial Aliments chauds
- Utilisation domestique uniquement



Spécification

CM763 Modèle : 5KSB1565EWH. 230V, 550W. Vitesse : 2000 à 11500 tr/mn. Dimensions (mm): 419(H) x 229(L) x 216(P). Poids 4,5kg.

Code	Description
CM763	Blender 1,75L

Blender de cuisine Waring

Blender de cuisine professionnel polyvalent, à vitesse variable. Il est adapté à une variété de préparations dont la pâte à pain, les oeufs en neige, les soupes et smoothies. Comprend un couvercle en vinyle avec bouchon d'introduction; idéal pour les mélanges chauds.

- Moteur professionnel 1,5kW
- Pichet empilable 1,8L
- Vitesse variable de 1500 à 20000 tr/mn
- Patin d'une pièce sous le pichet, amovible pour un nettoyage facile
- Couteau acier inoxydable résistant
- Patin et pieds du pichet en caoutchouc pour l'insonorisation

PRODUIT INDISPONIBLE À LA VENTE

Spécification

GH480 Modèle : MX1200XTXK. 230V, 1,5kW, 6,5A. Vitesse : 1500 à 32000 tr/mn. Capacité : 2L. Dimensions (mm): 457(H) x 215(L) x 209(P). Poids : 7,18kg.

DM876 Dimensions (mm): 265(H) x 168(L) x 168(P). Poids 1,5kg.

Code	Description
GH480	Blender cuisine
DM876	Pichet 2L



ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISSON

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎROTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

Shaker professionnel Waring

Mixeur / blender professionnel à trois vitesses avec pulse et fonction démarrage / arrêt automatique. Un agitateur plein, un agitateur à ailettes et un gobelet en acier inoxydable par tête.

NOUVEAU

PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE



PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE

- 110W par tête
- 3 vitesses et pulse
- Système de refroidissement par air
- Socle en fonte robuste

Spécification

GH485 Modèle : WDM360K. 230V. 330W. 1,5A. Dimensions (mm): 524(H)x 329(L)x 329(P). Poids : 17,27kg.

Code	Description
------	-------------

GH485	Triple tête
FC268	1 tête. Jusqu'à 21000tr/mn

Shakers électriques simple et double Buffalo

Les shakers contemporain sont parfaits pour la préparation des cocktails et milkshakes. La base lourde permet de stabiliser l'appareil lors de l'utilisation.

- Moteur de 400W
- 2 vitesses
- Bols en acier inoxydable 600ml.



NOUVEAU

Spécification

CT938 Modèle : EMS-1. 230V. 80W. 0,34A. Dimensions (mm): 520(H) x 180(L) x 180(P). Poids : 4kg.

CY423 Modèle : EMS-2. 230V. 160W. 0,34A. Dimensions (mm): 560(H) x 420(L) x 420(P). Poids : 7kg.

Code	Description
------	-------------

CT938	1 tête
CY423	2 têtes
DY990	Gobelets à milkshake rose, vert et bleu



Broyeur à glace Waring Commercial

Appareil compact et puissant en acier inoxydable résistant, idéal pour toute application commerciale. A utiliser avec tout récipient d'une hauteur maximale de 250 mm. Entonnoir en plastique transparent.

- Débit maximal 30 kg/h
- Récipient de 2,4 kg
- Lames en acier inoxydable
- Hauteur réglable

PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE



Spécification

F234 Modèle : IC20E. 230 V. 750W. 3,3A. Monophasé. Dimensions (mm): 440(H) x 190(L) x 250(P). Poids 9kg.

Code	Description
------	-------------

F234	30kg/h
-------------	--------

Broyeur à glace Caterlite

Broyez 12 kg de glace par heure avec ce broyeur à glace de comptoir compact mais puissant. Équipé de lames robustes en acier inoxydable et d'une grande trémie d'alimentation pour faciliter le chargement de la glace. NB : Usage domestique (peu intensif) uniquement.

- Débit 12kg/h
- Pour les glaçons jusqu'à 2cm²
- Bac collecteur en plastique transparent de 3 litres
- Lames en acier inoxydable
- Commutateur manuel à bascule



Code	Description
------	-------------

CT057	3L de glace pilée
--------------	-------------------



Blenders cuisine et bar Waring Commercial

Pour mélanger, émulsifier, réduire en purée de nombreux aliments. Puissant moteur à deux vitesses et fonction Pulse pour une polyvalence maximale. Pichet robuste pour un résultat homogène et régulier, et un tampon en caoutchouc amovible amortissant le bruit et facilitant le nettoyage.

PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE

- Pichet 1,4L
- Commutateur à bascule ou contrôle par pavé tactile
- 2 vitesses et fonction Pulse
- Lame en acier industriel
- Conseillé pour 25 à 49 préparations par jour

Spécification

CP848 Modèle : BB340K. 230V. 3.3A. Vitesse : 16700 et 21700 tr/mn. Capacité : 1.4L. Dimensions (mm): 390(H) x 260(L) x 264(P). Poids : 4.37kg.

CP849 Modèle : BB340SK. 230V. 3.3A. Vitesse : 16700 et 21700 tr/mn. Capacité : 1.4L. Dimensions (mm): 390(H) x 260(L) x 264(P). Poids : 4.37kg.

Code	Description
------	-------------

CP848	Pavé tactile Pichet plastique
--------------	---------------------------------

CP849	Pavé tactile Pichet inox
--------------	----------------------------

HC182	Pichet 1,4L
--------------	-------------

HC183	Pichet acier inoxydable 1,4L
--------------	------------------------------



BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

Mixeur plongant Quik Stix™ à usage modéré Waring Commercial

Léger, efficace et compact. Ce mixeur convient tout particulièrement aux applications professionnelles à faible densité des cafés et bars, par exemple.

- Moteur de 175 W
- 2 vitesses
- Tube de plongée 150 mm
- Lame en acier inoxydable



**PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE**

Spécificités

J772 Modèle: WSB33K. 230V. 175W. 0,8A. 2 Snelheden: 15.500 en 20.500rpm. Snoerlengte: 1,8m. Afmeting (cm): 40,6(h)x11,3(Ø). Gewicht: 1,1kg.

Code	Description
J772	Utilisation peu intensive

Mixeur plongant sans fil Bolt Waring Commercial

Mixeur puissant et pratique sans fil vous permet de mélanger et mixer facilement jusqu'à 15 litres de préparation. Possède une batterie lithium 12V à charge rapide, un étui de transport et un pied mélangeur de 178mm compatible lave-vaisselle. Idéal pour la restauration mobile ou d'accès au secteur restreint.

- Pied lavable au lave-vaisselle
- Vitesse : 5 000 à 13 000 tr/mn
- Rechargeable
- Livré avec chargeur et étui de transport

**PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE**

Spécification

CN981 12V. 0,5A. Vitesse : 5 000 à 13 000 tr/mn. Dimensions (mm): 438(H) x 70(L) x 102(P). Poids : 0,9kg.

Code	Description
CN981	Sans fil

Mixeur plongant Quik Stix™ Plus à usage moyen Waring Commercial

Appareil efficace à usage moyen, conçu pour une multitude d'applications, des mélanges légers aux purées, pour fouetter et émulsionner. Léger, ergonomique et compact, il permet une utilisation contrôlée en toute sécurité.

- Moteur de 350 W
- 2 vitesses
- Tube de plongée inox 254 mm
- Lame en acier inoxydable
- Prise confort en caoutchouc



**PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE**

Spécification

CB132 Modèle: WSB40K. 230V. 1,5A. 2 vitesses. Dimensions (mm): 569(H) x 127(L) x 140(P).

Code	Description
CB132	Utilisation semi-pro

Mixeurs plongants Big Stix™ à usage intensif Waring Commercial

Merveilles techniques de puissance et de polyvalence. Outils incontournables pour toute cuisine professionnelle habituée à la préparation de quantités importantes de sauces, soupes, pâtes à frire et purées. Commandez le mixeur complet avec le tube de plongée, et commandez séparément tout autre tube de longueur différente dont vous pourriez avoir besoin. Montage/démontage simple et rapide. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/mn.

- Moteur 650 W
- Variateur de vitesse 5000 à 18000 tr/mn
- Poignée de sécurité solide
- Tube lavable au lave-vaisselle

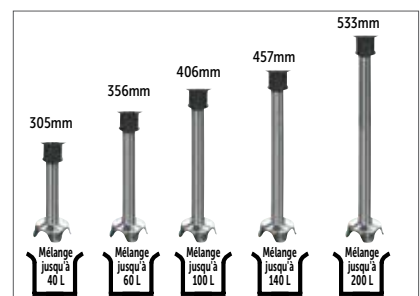


Variateur de vitesse.

Solide poignée, travail en sécurité.

Démontage du tube très rapide

**PRODUIT
INDISPONIBLE
À LA VENTE**



Spécification

CR525 Modèle: WSB50CK. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 698(H) x 139(L) x 203(P). Poids 3,76kg.

CR526 Modèle: WSB55CK. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 762(H) x 139(L) x 203(P). Poids 3,88kg.

CR527 Modèle: WSB60CK. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 812(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,04kg.

CR528 Modèle: WSB65CK. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse variable de 5000 à 18000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 850(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,11kg.

CR529 Modèle: WSB70CK. 230V. 3,3A. Moteur à double fréquence 50Hz/60Hz. Vitesse réglable: 18 000 tr/min maximum. Dimensions (mm): 927(H) x 139(L) x 203(P). Poids 4,23kg.

Code	Description
CR525	Mixeur tube de plongée 305mm
CR526	Mixeur tube de plongée 356mm
CR527	Mixeur tube de plongée 406mm
CR528	Mixeur tube de plongée 457mm
CR529	Mixeur tube de plongée 533mm
U612	Tube 305mm
U613	Tube 356mm
U614	Tube 406mm
U615	Tube 457mm
U616	Tube 533mm

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
ET DE CUISSON

FROID

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

Presse-purée Dynamic

Les fruits et légumes cuits sont réduits en purée en quelques minutes - par passage forcé des aliments dans de petits trous - pour un résultat sans morceaux. Modèles à pied fixe et vitesse unique ou à pied détachable et vitesse variable.



- Moteur de 650 W.
- Vitesse unique ou variable
- Pieds en acier inoxydable fixe de 520mm ou détachable de 570mm



Spécification

CF254 Modèle: PP002. 230V.2A.650W. Vitesse variable de 100 à 500 tr/mn. Dimensions (mm) : 920(H) x 170 (Ø). Longueur du pied : 570mm. Poids 5kg.

Code	Description
CF254	PP 97 pied démontable

Mixeur Junior standard Dynamic

Léger, puissant et facile d'emploi. Purées ou mélanges jusqu'à 25L.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titanium (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité



Spécification

CF004 Modèle : JNRS200. 230V. 270W. Vitesse 11000 tr/mn. Dimensions (mm): 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1,7kg.

Code	Description
CF004	Junior standard

Mixeurs Dynamix Dynamic

Mini mixeurs professionnels pour vos petites préparations (soupes, purées et sauces). CF257 contient les éléments du pack et un pied détachable facile à nettoyer pouvant être remplacé par le pied blender (GL450 - vendu séparément). CM235 est fourni avec le pied blender permettant d'émulsionner vos préparations en un temps record.

- Débit max 220W
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min
- Pied en acier inoxydable de 160mm
- Couteau émulsionneur 4 lames



Spécification

CF257 Modèle: MX052. 230V. 220W. 0.83A. Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn. Dimensions: (mm) 395(H) x 70(Ø). Poids 990g.

CM235 Modèle : MX100. 230V. 250W. 0.96A. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/mn. Dimensions (mm): 395(H) x 70(Ø). Poids 0.99kg.

Code	Description
CF257	Pack Dynamix
CM235	Blender Dynamix Turbo

Mixeur plongeant Master Combi Dynamic

Une lame émulsifiante puissante permet de mélanger, réduire en purée, fouetter et émulsionner jusqu'à 100 litres d'ingrédients. Les accessoires et les pieds sont faciles à retirer et interchangeables, pour un nettoyage rapide et facile et optimiser le temps de préparation.



- Puissance maximale de 600W
- Pieds amovibles et interchangeables
- Voyant de mise sous tension



Spécification

CM225 Modèle : MF002UK.H. 220-240V. 600W. 2.1A. Vitesse : Mixeur : 3000 à 9 500 tr/min. Fouet : 300 à 900 tr/min. Dimensions (mm) : 753(H) x 122(Ø). Poids : 4,5kg.

Code	Description
CM225	Mixeur et fouet

Mixeur sans fil Dynamic MX160

Mixeur léger permettant de broyer et de mélanger sans contrainte de fil en cuisine. Il dispose d'une poignée ergonomique pour une prise en main confortable et une facilité d'utilisation.

- Débit max 180W
- Pied détachable
- Temps de charge 45mn
- Poignée ergonomique



Spécification

CM232 Modèle : MX130. 230V. 180W. 0.8A. Vitesse : 10000 tr/mn. Dimensions (mm): 450(H) x 110(L) x 70(P). Poids 1,1kg.

Code	Description
CM232	Dynamix sans fil

Pack Dynashake Dynamic

Le pack Dynashake, grâce à son bol étanche, vous permettra de réaliser vos préparations instantanées, telles que smoothies, milkshakes, cocktails.... avec une facilité et rapidité déconcertantes. Le pack Dynashake comprend quatre accessoires : un couteau standard, un couteau émulsionneur 4 lames, un disque batteur ainsi qu'un bol gradué d'1L. Pied démontable pour un nettoyage facile.

- Débit max 220W
- Vitesse variable de 0 à 13 000 tr/min
- Pied en acier inoxydable de 190mm
- Couteau émulsionneur 4 lames
- Pied jupe étanche

Joint double lèvres étanche



Spécification

CF258 Modèle: MX054. 200W.0.83A. Vitesse variable de 0 à 13000 tr/min. Dimensions (mm) Longueur totale : 395(H) x 70(Ø). Poids 1,4kg.

Code	Description
CF258	Pack Dynashake



Mixeur plongant Dynamix Dynamic

Véritable mini-mixeur professionnel doté d'un couteau 2 lames pour mélanger et mixer jusqu'à 4 litres de soupe, sauce et purée. Le pack (GH629) comprend le bloc moteur du Dynamix avec un couteau émulsionneur et un accessoire fouet.

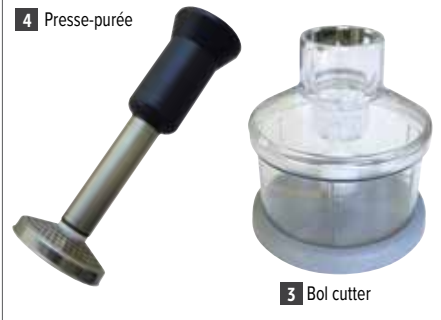
- Moteur 220W
- Vitesse variable
- Pied en acier inoxydable 160mm
- Couteau émulsionneur 2 lames
- Appareil maniable et léger

Le pack comprend: bloc moteur, pied mixeur et fouet



2

4 Presse-purée



3 Bol cutter

Spécification

CF001 Modèle : MX050. 230V. 0.9A. 200W. Vitesse variable jusqu'à 13000 tr/mn. Dimensions (mm) : 395(H) x 70(Ø). Tube de plongée 160mm. Poids 990g.

GH629 Modèle : MF052. 230V. 0.8A. 220W. Vitesse variable 3 000 à 13 000tr/min. Capacité : mélange et fouette 1 à 4L. Comprend bloc moteur avec pied mixeur et accessoire fouet.

AD937 Modèle : AC518. Capacité 0.8L. Dimensions (mm): 145(H) x 175(L). Poids 760g.

AD939 Modèle : AC517. Capacité 1 à 4 kg. Dimensions (mm): 235(H). Poids 95g.

Code	Description
1 CF001	Dynamix
2 GH629	Pack Plus Dynamix
3 AD937	Accessoire bol cutter Dynamix
4 AD939	Accessoire presse-purée Dynamix



Mixeur Junior standard Dynamics

Léger, puissant et facile d'emploi. Purées ou mélanges jusqu'à 25L.

- Moteur 270W
- Pied 225mm en acier inoxydable
- Lames en titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité



Mixeur 5 à 25L

Spécification

CF004 Modèle : JNRS200. 230V. 270W. Vitesse 11000 tr/mn. Dimensions (mm) : 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1,7kg.

GF343 Modèle : MX024. 230V. 270W. 1.2A. Vitesse : jusqu'à 11000 tr/mn.

Capacité : 5-25L. Dimensions (mm) : 575(L) x 95(Ø). Poids 2kg.

CF005 Junior Plus MX021.V. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-11000 tr/mn. Dimensions (mm) : 505(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Poids 1.9kg.

CF007 Junior Combi MX022. 230V. 0.9A. 270W. Vitesse variable 0-11000 tr/mn. Dimensions (mm) 530(H) x 94(Ø). Longueur du pied 225mm. Fouet 185mm. Poids 2.4kg.

GF341 Modèle : AC104. Capacité : 0.8L. Dimensions (mm): 175(L) x 165(Ø). Poids 0.8kg.

Code	Description
CF004	Junior standard
GF343	Junior Plus XL
CF005	Mixeur Junior Plus
CF007	Combi Junior mixeur et fouet
GF341	Bol cutter pour CF005 et CF006

Mixeur plongant Master Dynaspeed Dynamic

Puissant mixeur équipé du contrôle de vitesse variable intelligent Dynaspeed pour adapter la vitesse à la texture des mélanges.

- Puissance max de 460W
- Vitesse variable de 3000 à 9500 tr/mn
- Tube de plongée 140mm en acier inoxydable
- Poignée ergonomique
- Couteau Ti-métal



Spécification

CF013 MX2000 DSC. 230V. 2.1A. 460W. Dynaspeed 3000-9000 tr/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Tube de plongée 410 x 122(Ø)mm. Poids 3,5kg.

Code	Description
CF013	Master Dynaspeed

Mixeur 40 à 100L

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE, CHAÎROTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

FROID

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON / BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS

Master combi Dynamic

Un seul bloc moteur puissant compatible avec six accessoires individuels (vendus séparément). Cette solution évolutive et économique offre l'avantage de pouvoir étoffer dans le temps votre parc matériel sans changer de bloc moteur. Tous les accessoires sont lavables au lave-vaisselle.



- Puissance maxi : 600W
- 8 accessoires s'adaptant au même bloc moteur
- Vitesses de 100 à 9500 tr/min*
- Accessoires en acier inoxydable

Spécification

AD281 Modèle: Bloc moteur BM 2000 AC001. 230V. 600W. 2.1A. Vitesse maxi 10500 tr/mn. Dimensions (mm) : 350(H) x 122(Ø). Poids 2,7kg.
AD283 Modèle: Fouet F90 AC003. Capacité de 5 à 20L. Vitesse de 300 à 900 tr/mn. Longueur du fouet 245mm. Poids 0,9kg.
AD287 Modèle: Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1,9kg.
AD286 Modèle: Fouet mélangeur FM92 AC202. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 420mm.
AD284 Modèle: Fouet mélangeur FM90 AC200. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 600mm.
AD285 Modèle: Fouet mélangeur FM91 AC201. Capacité de 20 à 200L. Vitesse de 100 à 500 tr/mn. Longueur du fouet 700mm.

Code	Description
1 AD281	Bloc moteur
2 AD283	Fouet F90
3 AD287	Pied presse-purée AP 90.
4 AD286	Fouet mélangeur FM92
AD284	Fouet mélangeur FM90
AD285	Fouet mélangeur FM91



Fouet Master vitesse variable Dynamic

Mixeur puissant idéal pour les soupes, potages, sauces et mayonnaise jusqu'à 20 litres.

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Fouets en acier inoxydable 245mm
- Interrupteur de sécurité
- Monobloc

Spécification

CF011 230V. 500W. 2.1A. Vitesse : 900 tr/mn. Dimensions (mm): 860(H) x 125(Ø). Poids : 3,3kg.

Code	Description
CF011	Fouet vitesse variable



Fouet 5-20L

Mixeur MX91 monobloc Dynamic

Mixeur puissant, idéal pour les soupes, sauces et mayonnaises jusqu'à 100 litres. Pied en aluminium recouvert d'acier inoxydable pour un appareil résistant, hygiénique et léger.



- Puissance maxi 500W
- Vitesse de 9500 tr/mn
- Pied en aluminium 410mm
- Lames titane (acier chirurgical)
- Interrupteur de sécurité

Spécification

K472 Modèle: Maxi Mixeur MX91. 230V. Puissance maxi : 500W, puissance nominale : 450W. 1.5A. Vitesse: 9500 tr/min. Dimensions (mm) : 715(H) x 110(Ø). Poids 3,5kg.

Code	Description
K472	Mixeur MX91 monobloc

Mélange 40 à 100L

Mixeur Senior standard Dynamic

Les appareils de la gamme Dynamic Senior sont puissants et polyvalents : une seule vitesse pour mixer de grandes quantités de préparation.

- 300W
- Vitesse fixe de 9000 tours/mn
- Lame Titanium
- Peut mixer de 20 à 40L

Spécification

CF008 PMX 98 Standard MX007. 220-240V. 1.36A. 350W. Vitesse 9500tr/mn. Dimensions (mm) 600(H) x 97(Ø). Longueur du tube 300mm. Poids 2,4kg.

Code	Description
CF008	Mixeur monobloc Senior



Mixe 20-40 litres

BLENDERS ET MIXEURS PLONGEANTS / MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET DE CUISSON

Mixeurs professionnels gamme SMX Dynamic

Vous avez demandé de la puissance ? Les supers mixeurs de la gamme SMX répondent présents. Du SMX 600 E pied fixe au dernier SMX 800 DSC, ces appareils sont destinés aux volumes très importants. Avec leurs supports spécifiques (vendus séparément), leur maniement reste très aisé. De plus, ils bénéficient de la nouvelle technologie de refroidissement du moteur leur assurant ainsi une longévité exceptionnelle même lors d'un usage intensif. Les supports en acier inoxydable sont réglables et lavables au lave-vaisselle.

- Corps et pied en acier inoxydable
- Vitesse variable
- Système unique de contrôle de vitesse Dyna
- Les mixeurs de la gamme SMX mélangent 3 fois plus vite que les modèles classiques
- Bouton pour un fonctionnement en continu
- Lame plaquée titane
- Support de fixation murale fourni
- Utilisation intensive



Spécification

DS551 Modèle : SMX700T. 230V. 4A. 925W. Vitesse variable 9500 tr/mn. Dimensions (mm): 870(H) x 245(L) x 125(P). Poids 6,5kg.
DS552 Modèle : SMX 800T. 230V. Puissance max 1kW. 2,8A. Vitesse variable jusqu'à 9500 tr/mn. Dimensions (mm): 950(H) x 125(Ø). Poids 6,7kg.
DS553 Modèle : MX125T. 230V. 4,35A. 1kW. Vitesse : 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm): 960(H) x 125(L). Poids 6,7kg.

Code	Description
DS551	Mixeur SMX 700T
DS552	Mixeur SMX 800T
DS553	SMX Blender Turbo

Packs Master Dynamic

La gamme Master permet de mixer jusqu'à 100L, de travailler au fouet jusqu'à 20L et de réduire en purée jusqu'à 30kg sans aucun problème. Fouets éjectables et pied et presse-purée démontables pour un nettoyage facile. Mixeur seul (CF014) ou mixeur et fouet (CF015) ou mixeur-fouet et presse-purée (CF016).

- Moteur 500W
- Vitesse variable
- Mixeur 410mm, fouet 245mm, presse-purée 420mm
- Témoin de mise sous tension
- Bouton pour un travail par impulsion ou en continu
- Accessoires interchangeables
- Pied démontable
- Pour une utilisation intensive



Spécification

CF014 MDH2000 Plus. 230V. 2,1A. 500W. Vitesse variable 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm) 720(H) x 122(Ø). Longueur tube 410mm. Poids 3,7kg.
CM237 Modèle : MX120. 230V. 2,2A. 500W. Vitesse 3000-9500 tr/mn. Dimensions (mm): 720(H) x 122(L). Poids 4kg.

Code	Description
1 CF014	Mixeur
2 CM237	Turbo Blender Master

Mixeur
40 à
100L

Mixeur Senior Dynamic

Le PMDH 250 avec pied démontable 1/4 de tour, léger et maniable, est un appareil puissant. Il pulvérise en un rien de temps, 40 litres de potage de légumes cuits.



- Puissance max 350W
- Vitesse variable 0 à 9500 tr/mn
- Pied mixeur démontable 300mm
- Couteau Ti-métal facile à démonter

Spécification

CF009 Modèle : MX006. 230V. 1,36A. 350W. Vitesse variable jusqu'à 0 - 9500 tr/mn. Dimensions (mm) 640(H) x 97(Ø). Longueur tube 300mm. Poids 2,5kg.

Code	Description
CF009	Mixeur Senior

Mixe
20 à
40L

Mixeur Senior XL Dynamic

Mixeur avec pied XL en acier inoxydable qui permet de travailler dans des marmites plus profondes. Robuste, puissant et très maniable, facile à nettoyer, avec couteau Ti-métal. Le joint à double lèvres crée une meilleure étanchéité au niveau de la fixation du pied.

- Puissance max 350W
- Pied mixeur détachable
- Couteau Ti-métal
- Facile à nettoyer
- Double isolation



Spécification

GF348 Modèle : MX016. 230V. 350W. 1,5A. Vitesse : 0 à 9500 tr/mn. Capacité : 20-40L. Dimensions (mm): 695(L) x 95(Ø). Poids 2,6kg.
AD287 Modèle : Pied presse-purée AP 90 AC004. Capacité 30kg. Vitesse de 100 à 600 tr/mn. Longueur du pied presse-purée 420mm. Poids 1,9kg.

Code	Description
3 GF348	Mixeur Senior XL
4 AD287	Pied presse-purée AP 90.

Mixe
20 à
40L

ART DE LA TABLE

RESTAURANT, BAR
ET HOTEL

MOBILIER

USAGE UNIQUE
ET ENTRETIEN

VÊTEMENTS
ET CHAUSSURES

CUISINE

MOBILIER DE CUISINE,
CHARIOTS ET ÉCHELLES

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
ET DE CUISSON

FROID