

ESCURREVERDURAS

GAMA PROFESIONAL

Modelo patentado

CONFORME A
LAS NORMAS



GARANTÍA
*5
AÑOS

¡Adquíéranse los originales!

MANUAL & ELÉCTRICA | 5 A 20 L



VENTAJAS

COMODIDAD

La tapa y sus mecanismos son herméticos.

POLIVALENCIA

Apto para uso intensivo.

ROBUSTEZ

Engranaje con pasador inox incorporado.



20 L

EM98 ELÉCTRICA

Diametro	430 mm
Altura totale	630 mm
Peso Neto / Embalado	8,3 Kg / 10 Kg
Potencia	200 W
Velocidad en charge	500 tr/min
Volumen aconsejado	3 a 5 lechugas
Referencia	E003

Precio

CON TEMPORIZADOR

(tiempo de marcha/uso 1 min)

Referencia **E003.T**



Referencia

AC019	Tripode
2815.1	Juego de piñones
2815.2	Juego de piñones

GAMA PROFESIONAL

ESCURREVERDURAS MANUALES Y ELECTRICOS



L'Originale



Dynamic®

La referencia para las ensaladas, es DYNAMIC!

LA GAMA CELEBRA SU
30
ANIVERSARIO



www.dynamicmixers.com

Dynamic®



GAMA PROFESIONAL ESCURREVERDURAS, RECOMENDADO PARA 1 HASTA 5 ENSALADAS!

E20 SC Manual

20
LITROS

GARANTÍA
DE 5 AÑOS

L'Originale

20 LITROS

E5 SC Manual

5
LITROS

GARANTÍA
DE 5 AÑOS

E20 Manual

20
LITROS

GARANTÍA
DE 5 AÑOS

L'Originale

20 LITROS

E10 Manual

10
LITROS

GARANTÍA
DE 5 AÑOS

EM98 Electric

200 W

GARANTÍA
DE 5 AÑOS

CON TEMPORIZADOR
(ciclo de 1 minuto)



ESCURREVERDURAS DYNAMIC, IMITADOS, PERO NUNCA IGUALADOS!

Inmediatamente reconocibles por su icónico color NARANJA y la etiqueta ORIGINAL.

Nuestra gama de escurreverduras está especialmente diseñada para uso profesional.

Nuestros aparatos son indispensables para la preparación y la buena conservación de ensaladas y verduras en grandes cantidades.

Fáciles de usar, pueden centrifugar rápidamente y efectivamente hasta 5 lechugas, sin dañarlas, respetando la fragilidad y frescura del producto.

Robustos y adaptados para un uso intensivo a diario, son indispensables tanto en grandes cocinas como

en restaurantes tradicionales o del menu del día, o en pizzerías, cervecerías o food trucks.

ESCURREVERDURA ELÉCTRICO: práctico y cómodo, un simple impulso y su temporizador/herramienta funciona solo por 1 minuto. Para pararlo antes del final del ciclo, un nuevo impulso es suficiente.



Las ventajas de los productos

- ✓ **COMODIDAD**: Tapa hermética cerrada para evitar que entre el líquido (E5SC, E20SC).
- ✓ **RENDIMIENTO**: Uso intensivo.
- ✓ **ROBUSTEZ**: Engranaje con un pasador inox incorporado.

Healthy Food

« The healthy food, es elegir los alimentos para alto valor nutritivo y beneficioso para la salud día a día ».

DYNAMIC se compromete a tu lado por un alimento más saludable y seguro para todos. Diviértete mientras comes todo pero excluyendo la comida transformada tanto como sea posible demasiado saturada de azúcares, sal y grasas malas.

Ofrecer una cocina sabrosa y equilibrada en el diario, las escurreverduras serán tu mejor aliado!



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ESCURREVERDURAS E5 SC MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E007	275 mm	342 mm	-	-	1 a 2 ensaladas	1,6 kg	✓



ESCURREVERDURAS E10 MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E001	330 mm	420 mm	-	-	2 a 3 ensaladas	2,4 kg	-



ESCURREVERDURAS E20 MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E002	430 mm	500 mm	-	-	3 a 5 ensaladas	3,6 kg	-



ESCURREVERDURAS E20 SC MANUAL

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E004	430 mm	500 mm	-	-	3 a 5 ensaladas	3,6 kg	✓



ESCURREVERDURAS EM98 ELÉCTRICA

Referencia	Diametro	Altura total	Potencia	Velocidad rpm	Uso para	Peso neto	Tapa hermética
E003	430 mm	630 mm	200 W	500 rpm	3 a 5 ensaladas	8,3 kg	-
E003.T (con temporizador)	430 mm	630 mm	200 W	500 rpm	3 a 5 ensaladas	8,3 kg	-



DYNAMIC, LÍDER EN TRITURADORES Y ESCURREVERDURAS PROFESIONALES, SABER-HACER 100% FRANCÉS.

INNOVAR PARA MANTENERSE LÍDER

En la década de 1990, DYNAMIC diferenció sus productos e inventó un escurreverduras de gran capacidad: de 20L en 1992, luego de 10L en 1998.

Debido a su éxito, DYNAMIC diversifica su gama en 2020 con el modelo E5 SC 5L con tapa hermética.



DYNAMIC FRANCE

518 rue Léo Baekeland - BP57 - 85290 Mortagne / Sèvre - FRANCE
Tel. 02 51 63 02 72 / E-mail : export@dynamicmixers.com
www.dynamicmixers.com

