

Mélangeurs Homogénéiseurs

POUR L'INDUSTRIE COSMÉTIQUE, CHIMIQUE & PHARMACEUTIQUE

FABRICATION FRANÇAISE



NOTRE HISTOIRE

Misceo® vous propose une gamme complète de mélangeurs homogénéiseurs novateurs.

Dès sa création en 1964, Dynamic® s'est orientée vers l'innovation en inventant le mixeur professionnel. Aujourd'hui, la société localisée en Vendée (FRANCE), vous présente Misceo®, sa gamme dédiée à l'industrie cosmétique, chimique et pharmaceutique.

Quels que soient les volumes travaillés, les mélangeurs Misceo® sont parfaitement adaptés à la fabrication de produits d'hygiène et d'entretien, crèmes, baumes, gels, pigments de couleurs ou encore mélanges aromatiques.

De 1 à 300 L, portatifs ou fixes, Misceo® propose une gamme complète de mélangeurs homogénéiseurs polyvalents, facilement démontables et nettoyables; un bloc moteur et divers accessoires interchangeables.

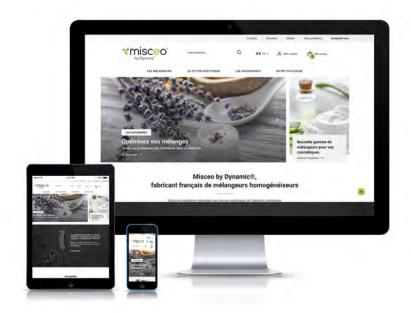
Les utilisations de nos appareils sont nombreuses et variées : broyage, émulsion, dissolution, dilution, homogénéisation, maintien en suspension. Grâce aux différents accessoires proposés, un seul équipement suffit pour réaliser la formulation souhaitée.

À noter, l'exceptionnel rapport qualité/prix des outils, qui offre une véritable opportunité de développement pour les sociétés désireuses de réaliser des produits de qualité avec des investissement maitrisés.

Une fabrication française et un contrôle total de la production garantissent des appareils de qualité, fiables et robustes, adaptés aux besoins spécifiques de chaque professionnel.

« Passez de la formulation à la production »

NOTRE SITE E-COMMERCE Venez découvrir nos produits et nos actualités



Commandez en ligne

www.misceo-cosmetics.com













DÉCOUVREZ NOS VIDÉOS SUR NOTRE CHAINE YOUTUBE OU SUR NOTRE SITE INTERNET

NOS ENGAGEMENTS

UNE FABRICATION FRANÇAISE

En autonomie grâce à son usine de production à Mortagne-sur-Sèvre en Vendée, Dynamic® garantit une complète intégration de la conception à la fabrication.

UN SAVOIR-FAIRE PRÉSERVÉ ET UNE FABRICATION SUR MESURE

Dynamic® étudie et réalise ses mélangeurs afin de garantir la meilleure performance. Toutes les composantes de nos appareils sont fabriquées dans nos usines de production.

LE CHOIX PRIMORDIAL DES MATIÈRES PREMIÈRES

Dynamic® apporte la plus grande attention à la qualité des matières premières employées dans la fabrication de ses produits, ce qui en garantit leur longévité.

UN SERVICE APRÈS VENTE PERFORMANT

Parfaite connaissance et expertise du métier. Identification rapide de la panne et réparation en 24/48h. Un technicien est toujours disponible pour répondre à vos questions. Les vues éclatées de l'ensemble de nos mélangeurs sont disponibles sur demande.

DES LIVRAISONS DANS LE MONDE ENTIER

Un renouvellement et suivi rigoureux des stocks garantissent à chaque client un approvisionnement rapide. Des expéditions quotidiennes au départ de Mortagne-sur-Sèvre.

TOUS NOS MÉLANGEURS SONT CERTIFIÉS

Tous les appareils sont conformes aux exigences des normes CE.

DYNAMIC® AGIT POUR L'ENVIRONNEMENT

La société intègre, sur le territoire français, un dispositif de reprise et traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie.













Gamme **250 P**



la maxi polyvalence



misceo® 250 P

MC001 Mélangeur homogénéiseur portatif

Caractéristiques techniques

Puissance	250 W
Vitesse de rotation	3000 à 13 000 tr/min
Vitesse de cisaillement	4.5 à 20 m/s





Accessoires



CISAILLEUR 2 LAMES

PC012 160 mm PC013 190 mm

- **Utilisation:** Broyage
- Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++

VERSION TOUT INOX PC012I PC013I



CISAILLEUR 4 LAMES

PC022 160 mm PC023 190 mm

Utilisation: Broyage

- Mélange
- Émulsion ++
- Foisonnement ++

VERSION TOUT INOX





ROTOR-STATOR

PC010 160 mm PC011 190 mm

- Utilisation :
- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



TURBO AGITATEUR

PC018 **Utilisation:**

- Remise en suspension
- Dissolution
- Mélange
- Émulsion



DOUBLE FOUET 600 à 2500 tr/min PC021

- **Utilisation:**
- Mélanger
- Fouetter
- Foisonner



BOL CUTTER 0,8 L

600 à 2500 tr/min PC020

- Broyage
- Micronisation de végétaux dans le but d'une extraction





Gamme **250 F**



la maxi polyvalence



misceo® 250 F

MC101 Mélangeur homogénéiseur fixe

Caractéristiques techniques

Puissance	250 W
Vitesse de rotation	3000 à 13 000 tr/min
Vitesse de cisaillement	4.5 à 20 m/s
Boîtier de commande	Programmation temps et vitesse Marche continue
Statif	Adapté pour un travail sur paillasse Tout inox



Accessoires



CISAILLEUR 2 LAMES

PC012 160 mm PC013 190 mm

Utilisation :

- Broyage Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++

VERSION TOUT INOX PC012I PC013I



CISAILLEUR 4 LAMES

PC022 160 mm PC023 190 mm Utilisation:

- Broyage
- Mélange
- Émulsion ++
- Foisonnement ++

VERSION TOUT INOX

PC022I PC023I



ROTOR-STATOR

PC010 160 mm PC011 190 mm

- **Utilisation:** • Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



TURBO AGITATEUR

- **Utilisation:**
- Remise en suspension
- Dissolution
- Mélange
- Émulsion



600 à 2500 tr/min PC020

- Broyage
- Micronisation de végétaux dans le but d'une extraction





- Foisonner





misceo® 250 FE

MC105 Mélangeur homogénéiseur fixe Formulation sous vide

Caractéristiques techniques

Puissance	250 W
Vitesse de rotation	3000 à 13 000 tr/min
Vitesse de cisaillement	4.5 à 20 m/s
Boîtier de commande	Programmation temps et vitesse Marche continue
Statif	Adapté pour un travail sur paillasse Tout inox



Accessoires



TIGE CISAILLEUR **2 LAMES SOUS VIDE**

PC016 160 mm PC017 190 mm

Utilisation:

- Broyage
- Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++



TIGE CISAILLEUR **4 LAMES SOUS VIDE**

PC024 160 mm PC026 190 mm

Utilisation:

- Broyage Mélange
- Émulsion ++
- Foisonnement ++



TIGE ROTOR-STATOR **SOUS VIDE**

PC014 160 mm PC015 190 mm

Utilisation :

- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



BOL 1 L GRADUÉ SOUS VIDE

Dépression jusqu'à 0,8 bars. Copolyester sans bisphenol A





Gamme 300 P/F



l'excellent compromis



misceo® 300 P

MC020 Mélangeur homogénéiseur portatif

misceo® 300 F

MC120 Mélangeur homogénéiseur fixe

Caractéristiques techniques

Puissance (P/F)	300 W
Vitesse de rotation (P/F)	3000 à 12 000 tr/min
Vitesse de cisaillement (P/F)	4.2 à 19 m/s
Boîtier de commande (F)	Programmation temps et vitesse Marche continue
Statif (F)	Adapté pour un travail sur paillasse Tout inox



Accessoires



CISAILLEUR 2 LAMES

PC030 225 mm PC036 300 mm

Utilisation:

- Broyage
- Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++



CISAILLEUR 4 LAMES

Utilisation:

- Broyage
- Mélange
- Émulsion ++
- Foisonnement ++



ROTOR-STATOR

PC031

Utilisation:

- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



TURBO AGITATEUR

Utilisation:

- Remise en suspension
- Dissolution
- Mélange
- Émulsion



DOUBLE FOUET 600 à 2500 tr/min

PC034

Utilisation:

- Mélanger
- Fouetter
- Foisonner



BOL CUTTER 0,8 L 600 à 2500 tr/min

Utilisation:

• Broyage

- Micronisation de
- végétaux dans le but d'une extraction





Gamme 650 P/F



la solution professionnelle





misceo® 650 P

MC040 Mélangeur homogénéiseur portatif

misceo® 650 F

MC140 Mélangeur homogénéiseur fixe

Caractéristiques techniques

Puissance (P/F)	650 W
Vitesse de rotation (P/F)	3000 à 10 500 tr/min
Vitesse de cisaillement (P/F)	7 à 22 m/s
Boîtier de commande (F)	Programmation temps et vitesse Marche continue
Support Servomix (F)	Mural, sur châssis ou sur plan de travail



Accessoires



CISAILLEUR 3 LAMES

PC051 410 mm PC055 300 mm

- **Utilisation:** Broyage
- Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++



ROTOR-STATOR

PC050 410 mm PC054 300 mm Utilisation:

- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



TURBO AGITATEUR 100 à 600 tr/min

Utilisation:

- Remise en suspension
- Dissolution
- Mélange
- Émulsion



CISAILLEUR 4 LAMES PC056

Utilisation :

- Broyage
- Mélange
- Émulsion ++
- Foisonnement



DOUBLE FOUET

600 à 2500 tr/min PC053

Utilisation:

- Mélanger
- Fouetter
- Foisonner



BOL CUTTER 5L 600 à 2500 tr/min

PC052

- Broyage
- Micronisation de végétaux dans le but d'une extraction





Gamme **1100 P/F**



le choix industriel



misceo® 1100 P

MC060 Mélangeur homogénéiseur portatif

misceo® 1100 F

MC160 Mélangeur homogénéiseur fixe

Caractéristiques techniques

Puissance (P/F)	1100 W
Vitesse de rotation	(P) 9 000 tr/min (F) 0 à 9000 tr/min
Vitesse de cisaillement (P/F)	21 m/s
Boîtier de commande (F)	Programmation temps et vitesse Marche continue
Support Servomix (F)	Mural, sur châssis ou sur plan de travail





Accessoires



CISAILLEUR 3 LAMES

PC071 520 mm PC073 170 mm Utilisation :

- Broyage
- Mélange
- Dissolution
- Émulsion ++



ROTOR-STATOR

PC070 420 mm PC072 170 mm Utilisation :

- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules





Gamme **2200 XS**



la production intensive



misceo® 2200 xs

Mélangeur homogénéiseur mobile

MC183 Triphasé

MC184 Monophasé

Caractéristiques techniques

Puissance	1500 W
Hauteur mini sous cloche Hauteur max sous cloche	190 mm 850 mm
Vitesse de rotation	2800 tr/min

Compact

Faible empiétementErgonomique et maniable



Accessoire



ROTOR-STATOR PC090

- Émulsion +++
- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la taille des particules



misceo® 2200

MC080 Mélangeur homogénéiseur mobile



- Pliable encombrement minimum
- Réglable en hauteur et latéralité



Caractéristiques techniques

Puissance	2200 W
Hauteur mini sol Hauteur max sol	500 mm 790 mm
Vitesse de rotation	2800 à 4000 tr/min
Vitesse de cisaillement	12 à 18 m/s

Accessoires



ROTOR-STATOR

PC090 Utilisation:

• Émulsion +++

- Homogénéisation
- Dispersion : poudres insolubles (pigments)
- Réduction de la
- taille des particules



MÉLANGEUR

PC092

Utilisation :

- Remise en suspension
- Dissolution
- Dispersion sans cisaillement
- Émulsion



CISAILLEUR PC091

Utilisation:

- Broyage
- Dissolution
- Émulsion ++



FOUET BOULE

Utilisation:

Mélange



misceo® **Cutter électrique**

MC222 Cutter électrique à vitesse variable



- Conception et fabrication Française
- Polyvalent et esthétique
- Durabilité et réparabilité
- Hygiène et sécurité
- Ergonomique





PANNEAU DE COMMANDE À LEDS VITESSE VARIABLE

Caractéristiques techniques

Puissance	1100 W
Alimentation	220-240V/Monophasé
Vitesse variable	350 à 3500 tr/min
Vitesse de cisaillement	12 à 18 m/s

Accessoires



CUVE INOX CL9001

- **Utilisation:** • 5.4 Litres (capacité nominale)
- Couvercle avec racleur intégré
- 1 couteau au choix



COUTEAU LISSE CL8001

Utilisation:

- Hâchage
- Mélange
- Émulsion +++



COUTEAU CRANTÉ CL8002

Utilisation:

- Pulvérisation à sec
- Mixage
- Broyage
- Pétrissage



COUTEAU MICRODENTÉ CL8003

- Pulvérisation à sec
- « texture poudre » ++
- Broyage ++
- Texture modifiée

SUPPORTS POUR MÉLANGEURS HOMOGÉNÉISEURS







SUPPORT SERVOMIX MURAL

Gamme 650 et 1100

SC060

Poids	20 kg
Longueur	300 mm
Profondeur	452 mm
Hauteur	812 mm

SUPPORT SERVOMIX DE PAILLASSE

Gamme 650 et 1100

SC090

Poids	27 kg
Longueur	920 mm
Profondeur	465 mm
Hauteur	830 mm

SUPPORT SERVOMIX ROULANT

Gamme 650 et 1100

SC080

Poids	48 kg
Longueur	790 mm
Profondeur	1060 mm
Hauteur	1760 mm

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Ce support est prévu pour être associé uniquement avec l'un des blocs-moteurs suivant : PC145 ou PC165

Tout autre association incombe au responsable le respect des exigences de sécurité selon les règlements en vigueur.

SUPPORTS POUR MÉLANGEURS HOMOGÉNÉISEURS



SUPPORT POUR MISCEO 250

SC030

Poids1 kgDiamètre160 mmHauteur280 mm



STATIF POUR MISCEO 250 ET 300

SC050

Poids	8 kg	
Longueur	200 mm	
Profondeur	eur 285 mm	
Hauteur	630 mm	



SUPPORTS DE MÉLANGEURS HOMOGÉNÉISEURS POUR CONTENANTS

Gamme 650 et 1100

Nom	Réf.	Diamètre *	Poids
SM 4	SC001	400 mm	1,9 kg
SM 6	SC002	600 mm	2,3 kg
SM 8	SC003	800 mm	2,6 kg
SM 10	SC004	1000 mm	2,8 kg
SM 11	SC005	1200 mm	3,2 kg

^{*} Dimensions d'utilisation maxi du contenant.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Sauf convention spéciale et écrite, toute commande entraîne de plein droit de la part du client son adhésion aux présentes conditions et ce, nonobstant toute stipulation contraire pouvant figurer aux conditions générales d'achat du client.

2 - COMMANDES - DEVIS

Les commandes ne deviennent définitives qu'après acceptation écrite ou tacite de la société Dynamic®, ci-après dénommée «la Société ». En cas de fourniture d'un devis, la commande ne devient définitive qu'après renvoi à la Société de son devis accepté par lettre, télécopie ou tout autre moyen de transmission, dans les huit jours de son établissement. Toute modification de commande ou de devis doit faire l'objet d'un accord écrit entre la Société et le client.

3 - DÉLAIS

Les livraisons sont opérées en fonction des disponibilités d'approvisionnement et de transport, dans l'ordre d'arrivée des commandes et selon les indications fournies par la Société dans son acceptation. La Société est autorisée à effectuer des livraisons de façon globale ou partielle. Les délais sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas la Société spécialement en cas de force majeure ou de cas fortuits. Aucun retard de livraison ne peut donner lieu à l'application de pénalités ou dommages-intérêts, à retenue ou à résolution de commande. En tout état de cause, un client ne peut être livré que s'il est à jour de ses obligations envers la Société.

4 - LIVRAISONS

Les prix s'entendent hors taxes, EXW, emballage compris. Sauf indication particulière dans la commande ou sur le devis accepté, toute commande est expédiée port en sus. Tous les frais d'une expédition en express seront à la charge intégrale du client qui en aura fait la demande. Les marchandises deviennent la propriété du client à la sortie des ateliers de la Société, sous réserve de la clause de propriété ci-après. En conséquence, toutes les opérations de transport, douane, assurance, manutention sont à la charge et aux risques et périls du client. Le client doit s'assurer de la conformité de l'envoi, des dommages, avaries et manquants éventuels et faire, s'il y a lieu, les réserves nécessaires, par lettre recommandée avec avis de réception et dans un délai de 72 heures, auprès des organismes et transporteurs concernés. Le client en avisera la Société. Participation aux frais de préparation d'emballage, de port et de facturation.

5 - RETOURS

Tout retour de produit doit faire préalablement l'objet d'un accord formel entre la Société et le client. En cas d'acceptation, il sera décompté 10% pour frais. Toute commande spéciale ne pourra être reprise.

6 - GARANTIE

La Société sera tenue de délivrer un bien conforme au contrat et répondra des défauts de conformité existants lors de la délivrance. Pour être conforme au contrat, le bien devra :

- Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et le cas échéant correspondre à la description donnée par la Société et posséder les qualités que celle-ci a présenté au client sous forme d'échantillon ou de modèle;
- Présenter les qualités que le client pourra légitimement attendre eu égard aux déclarations faites par la Société notamment dans la publicité;
- Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord entre les parties;
- Ou être propre à tout usage spécial recherché par le client, porté à la connaissance de la Société et que cette dernière a accepté; Les appareils électriques sont garantis un an à partir de la date d'achat, contre tout vice de fabrication. La garantie couvre totalement pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse, mais ne saurait couvrir les bris par chute ou choc, les détériorations provoquées par un emploi anormal les erreurs de branchement ou le non-respect des conditions d'utilisation prescrites dans la notice d'emploi.

7 - PRIX

Les prix et renseignements portés sur les catalogues ou autres imprimés publicitaires de la Société n'engagent que la Société qui se réserve le droit d'apporter toutes modifications, de dimensions, de matières ou de poids à ses produits présentés ou décrits et ce, sans obligation de modifier les produits précédemment livrés ou en cours de commande. Les marchandises sont facturées sur la base du tarif en vigueur au moment de la commande. Les paiements sont effectués au siège social de la Société. Sauf stipulations particulières, les commandes sont payables comptant à l'enlèvement des marchandises. Un escompte de 0,5% par mois entier, générant une déduction proportionnelle de la TVA, sera accordé sur la somme totale hors taxe en cas de paiement anticipé. Toute autre modalité de paiement devra faire l'obiet d'un accord préalable. A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal seront dues automatiquement et sans formalité, dès le 1er jour de retard. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros sera due automatiquement et sans formalité. Si les frais de recouvrement sont supérieurs à ce montant forfaitaire, une indemnisation complémentaire sera due, sur présentation des justificatifs. La Société pourra également suspendre toute nouvelle livraison.

8 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La Société conserve l'entière propriété des biens vendus jusqu'au complet paiement par le client. Cependant les risques de perte, de vol ou détérioration des marchandises sont à la charge exclusive du client dès que celles-ci sont mises à sa disposition. Le défaut de paiement d'une échéance pourra entraîner la revendication des marchandises alors existantes.

9 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Les dessins, modèles, plans et devis et d'une façon générale les documents de toute nature remis par la Société au client sont la propriété intellectuelle exclusive de la Société : ils ne peuvent être communiqués ni exécutés sans l'autorisation écrite de cette dernière. Ils devront être restitués sur simple demande de la Société.

10 - APPLICATION DES CONVENTIONS

Aucun retard, aucune omission, aucune tolérance de la part de la Société dans l'exercice d'un de ses droits résultant des présentes ne sera considérée comme impliquant de la part de la Société renonciation à se prévaloir de ce droit.

11 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de contestation, la Société et le client concerné auront recours à l'arbitrage effectué par un seul arbitre siégeant en amiable compositeur, choisi d'un commun accord, ou à défaut, nommé à la demande de la partie la plus diligente par le Président du Tribunal de Commerce de la Rochesur-Yon. Les parties renoncent à tout appel et à tout recours contre la sentence arbitrale qui sera rendue définitivement et s'engagent à se conformer à celle-ci sans dépôt ni exéquatur.



518 rue Léo Baekeland - BP 57 85290 Mortagne-sur-Sèvre FRANCE

Tél. +33 (0)2 51 63 02 72

E-mail:contact@misceo-cosmetics.com

www.misceo-cosmetics.com



