

Gli apparecchi della serie MINI sono robusti, leggeri e ideali per piccole preparazioni di minestrone, salse, maionese, creme e ganache. Grazie al loro ridotto ingombro vi daranno libertà, potenza e polivalenza per un lavoro da professionisti.

Dynamix

Cod. MX050: Dynamix standard con piede da 160 mm con coltello emulsionatore
 Cod. MX052: Dynamix Pack con caraffa e pack coltelli
 Cod. MX090: Dynamix con piede da 190 mm con coltello emulsionatore

Capacità: da 1 a 4 litri
 Lunghezza totale: 395 mm
 Lunghezza tubo + campana: 160 mm
 Diametro dell'apparecchio: 70 mm
 Peso: 0,990 Kg
 Potenza assorbita max: 220 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 0 a 13.000 giri/min

Pack: coltelli e caraffa compresi nel cod. MX052



Dynamix Combi

Mixer Dynamix 050+frusta con variatore di velocità

Capacità: da 1 a 4 litri
 Lunghezza totale: 395 mm
 Lunghezza tubo + campana: 160 mm
 Lunghezza frusta: 185 mm
 Diametro dell'apparecchio: 70 mm
 Peso: 0,990 Kg
 Potenza assorbita max: 220 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 0 a 13.000 giri/min

Accessori disponibili separatamente

Cod. AC518: **Vasca cutter** 0,8 l.
 Cod. AC516: **Frusta** lunghezza 185 mm
 Cod. AC517: **Pressapuré** lunghezza 126 mm
 Cod. AC530: **Piede Mixer** con flangia ermetica dynashake
 Cod. AC520: **Piede Mixer** 160 mm con coltello emulsionatore
 Cod. AC550: **Piede Mixer** 190 mm con coltello emulsionatore



Dynashake

Cod. MX051: Dynashake standard con coltello emulsionatore + caraffa con coperchio
 Cod. MX054: Dynashake Pack: 1 Dynashake + 1 coltello emulsionatore + 1 coltello standard + 1 disco sbattitore + 1 disco emulsionatore + 1 caraffa 1 litro con coperchio

Capacità: da 1 a 4 litri
 Lunghezza totale: 425 mm
 Lunghezza tubo + campana: 190 mm
 Diametro dell'apparecchio: 95 mm
 Peso: 1,4 Kg
 Potenza assorbita max: 220 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 0 a 13.000 giri/min

Pack: coltelli e caraffa compresi nel cod. MX054



MD 95 e MD 95 E

Monoblocco
Optional: variatore di velocità

MD 95 con coltello standard e MD 95 E con coltello emulsionatore.

Capacità: da 4 a 12 litri
 Lunghezza totale: 445 mm
 Lunghezza tubo: 160 mm
 Diametro dell'apparecchio: 72 mm
 Peso: 1,2 Kg
 Potenza assorbita max: 250 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: 9.500 giri/min

Gli apparecchi della serie JUNIOR sono leggeri e maneggevoli. Dal modello standard al modello combi, rispondono senza difficoltà a tutti i bisogni per le preparazioni fino a 25 litri. Adatto in gelateria per lavorare in caraffa 3/4 litri di miscela per gelato.

Junior standard

Monoblocco
Optional variatore di velocità

Capacità:da 5 a 25 litri
Lunghezza totale:505 mm
Lunghezza tubo:225 mm
Diametro dell'apparecchio: 94 mm
Peso: 1,7 Kg
Potenza assorbita max: 270 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

Junior frusta

Monoblocco
con variatore di velocità

Capacità: da 1 a 5 litri
Lunghezza totale: 500 mm
Lunghezza frustini: 185 mm
Diametro dell'apparecchio: 94 mm
Peso: 1,4 Kg
Potenza assorbita max: 270 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 0 a 2.000 giri/min

Junior Plus

Piede smontabile
con variatore di velocità

Capacità:da 5 a 25 litri
Lunghezza totale:530 mm
Lunghezza tubo:225 mm
Diametro dell'apparecchio: 94 mm
Peso: 1,9 Kg
Potenza assorbita max: 270 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità:da 0 a 9.500 giri/min

Junior Combi

Mixer + frusta
con variatore di velocità

Capacità mixer:da 5 a 25 litri
Capacità fruste: da 1 a 5 litri
Lunghezza totale:530 mm
Lunghezza tubo:225 mm
Lunghezza frustini:185 mm
Diametro dell'apparecchio: 94 mm
Peso: 2,4 Kg
Potenza assorbita max: 270 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità mixer:da 0 a 9.500 giri/min
Velocità frusta:da 0 a 2.000 giri/min

Accessori (venduti separatamente)

Motore Junior BMJ

Lunghezza totale:305 mm
Diametro dell'apparecchio: 94 mm
Peso: 1,9 Kg
Potenza assorbita max: 270 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità:da 0 a 9.500 giri/min

Accessorio mixer Junior AMJ

Capacità:da 5 a 25 litri
Lunghezza tubo: 225 mm

Accessorio mixer Junior AMJ XL

Capacità:da 5 a 25 litri
Lunghezza tubo: 300 mm

Accessorio frusta Junior AFJ

Capacità: da 1 a 5 litri
Lunghezza frustini:185 mm

Accessorio cutter per Junior ACJ Capacità: 0,8 litri
Accessorio pressapure APJ Capacità:da 1 a 5 kg

Optional: Coltello emulsionatore 4 lame



Per la loro concezione, gli apparecchi della serie SENIOR sono robusti e potenti, restando comunque molto maneggevoli. Sono destinati a preparazioni di medie dimensioni. Risponderanno senza difficoltà a tutti i vostri bisogni anche i più delicati. Consigliato in gelateria per lavorare in caraffe da 5 litri.

PMX 98

Mixer monoblocco
Optional variatore di velocità

Capacità: da 20 a 40 litri
Lunghezza totale: 600 mm
Lunghezza tubo: 300 mm
Diametro dell'apparecchio: 97 mm
Peso: 2,4 Kg
Potenza assorbita max: 350 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

PMDH 250 Plus

Piede smontabile
con variatore di velocità

Capacità: da 20 a 40 litri
Lunghezza totale: 640 mm
Lunghezza tubo: 300 mm
Diametro dell'apparecchio: 97 mm
Peso: 2,5 Kg
Potenza assorbita max: 350 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 0 a 9.500 giri/min

PMF 250

Mixer + frusta
con variatore di velocità

Capacità mixer: da 20 a 40 litri
Capacità fruste: da 5 a 10 litri
Lunghezza totale: 640 mm
Lunghezza tubo: 300 mm
Lunghezza frustini: 205 mm
Diametro dell'apparecchio: 97 mm
Peso: 3,4 Kg
Potenza assorbita max: 350 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità mixer: da 0 a 9.500 giri/min
Velocità frusta: da 0 a 900 giri/min



PP 97

Pressapurè
monoblocco

Capacità: da 20 a 100 Kg
Lunghezza totale: 870 mm
Lunghezza tubo: 520 mm
Diametro della campana forata: 170 mm
Peso: 4,9 Kg
Potenza assorbita max: 650 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 500 giri/min

PP 97 Plus

Pressapurè
piede smontabile
e variatore di velocità

Capacità: da 20 a 100 Kg
Lunghezza totale: 920 mm
Lunghezza tubo: 570 mm
Diametro della campana forata: 170 mm
Peso: 5,9 Kg
Potenza assorbita max: 650 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 100 a 500 giri/min

BFM 97

Con piede mescolatore
con variatore di velocità

Capacità: da 20 a 100 Kg
Lunghezza totale: 1.160 mm
Lunghezza accessorio mescolatore: 690 mm
Diametro frusta: 150 mm
Peso: 4,5 Kg
Potenza assorbita max: 650 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 100 a 500 giri/min



La serie MASTER è la più evoluta e la più sviluppata da Dynamic. Destinati a quantità consistenti di prodotto, questi apparecchi sono robusti e potenti (fino a 60 litri di passato in meno di 3 minuti!) e perfetti per lavorare in pentole fino a 100 litri. Mixer, fruste, cutter o taglia verdure, i numerosi accessori moltiplicheranno le vostre possibilità di utilizzo. Consigliati in gelateria per lavorare da 3 a 10 litri di miscela per gelato.

MX 91

Mixer monoblocco
Optional variatore di velocità

Capacità: da 40 a 100 litri
Lunghezza totale: 715 mm
Lunghezza tubo: 410 mm
Diametro dell'apparecchio: 110 mm
Peso: 3,4 Kg
Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

Optional: coltello emulsionatore 4 lame



FT 97

Frusta monoblocco
con variatore di velocità

Capacità: da 5 a 20 litri
Lunghezza totale: 650 mm
Lunghezza frustini: 245 mm
Diametro dell'apparecchio: 110 mm
Peso: 3,3 Kg
Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 300 a 900 giri/min

MX 2000

Mixer monoblocco
Optional variatore di velocità

Capacità: da 40 a 100 litri
Lunghezza totale: 720 mm
Lunghezza tubo: 410 mm
Diametro dell'apparecchio: 122 mm
Peso: 3,5 Kg
Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

Optional: variatore di velocità

Optional: coltello emulsionatore 4 lame



MDH 2000 Plus

Piede smontabile
Optional velocità fissa

Capacità: da 40 a 100 litri
Lunghezza totale: 753 mm
Lunghezza tubo: 410 mm
Diametro dell'apparecchio: 122 mm
Peso: 3,7 Kg
Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: da 3.000 a 9.500 giri/min

Optional: coltello emulsionatore 4 lame



Ben 10 apparecchi con un solo blocco motore

Partendo da un solo blocco motore BM2000 potrete utilizzare numerosi accessori. Venduti insieme o separatamente, questa soluzione evoluta ed economica offre il vantaggio di poter arricchire nel tempo le vostre attrezzature senza cambiare il blocco motore.

Master Combi

BM 2000

Blocco motore con variatore di velocità

Lunghezza: 350 mm
 Diametro: 122 mm
 Peso: 2,7 Kg
 Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 3.000 a 9.500 giri/min



AM 90

Accessorio mixer

Capacità: da 20 a 100 litri
 Lunghezza: 420 mm
 Peso: 1 Kg



AM 500

Accessorio mixer

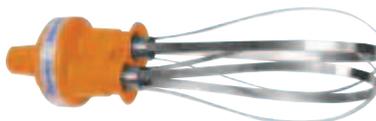
Capacità: da 20 a 100 litri
 Lunghezza: 500 mm
 Peso: 1 Kg



AF 90

Accessorio frusta

Capacità: da 5 a 20 litri
 Lunghezza frustini: 245 mm
 Peso: 0,9 Kg
 Velocità: da 300 a 900 giri/min



FM 90/91/92

Frusta mescolatore

Capacità: da 20 a 200 litri
 Lunghezza FM 90: 600 mm
 Lunghezza FM 91: 700 mm
 Lunghezza FM 92: 420 mm
 Velocità: da 100 a 500 giri/min



AAP 90

Accessorio pressapure

Capacità: 30 Kg
 Lunghezza: 420 mm
 Diametro campana forata: 110 mm
 Peso: 1,9 Kg
 Velocità: da 100 a 600 giri/min



TM 90

Accessorio emulsionatore

Capacità: da 1 a 5 litri di miscela per gelato artigianale
 Lunghezza: 400 mm

Accessorio emulsionatore Dynaturbo: polverizza finemente gli ingredienti freschi, decongelati o liofilizzati, emulsionando grassi, zuccheri e liquidi, amalgamando omogeneamente gli ingredienti. Corredato di 2 campane: una per la frutta e una per le creme. Piede interamente smontabile per una perfetta pulizia.



Dynacutter

Motore + Cutter

Il Dynacutter comprende: il blocco motore BM 2000, 1 Vasca inox completa, un coltello standard o dentellato a scelta.

Capacità: 5 litri
 Peso complessivo: 5 Kg
 Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 0 a 1.500 giri/min
 Coltello standard o dentellato a scelta



MF 2000

**Combinato
Mixer + frusta
Con variatore di velocità**

Capacità mixer: da 20 a 100 litri
 Capacità frusta: da 5 a 20 litri
 Lunghezza totale: 753 mm
 Lunghezza tubo: 410 mm
 Lunghezza frusta: 245 mm
 Diametro dell'apparecchio: 122 mm
 Peso netto: 4,5 Kg
 Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità Mixer: da 3.000 a 9.500 giri/min
 Velocità Frusta: da 300 a 900 giri/min



MFAP 2000

**Combinato
Mixer + frusta + pp
Con variatore di velocità**

Capacità mixer: da 20 a 100 litri
 Capacità frusta: da 5 a 20 litri
 Lunghezza totale: 753 mm
 Lunghezza tubo: 410 mm
 Lunghezza frusta: 245 mm
 Diametro dell'apparecchio: 122 mm
 Peso netto: 4,5 Kg
 Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità Mixer: da 3.000 a 9.500 giri/min
 Velocità Frusta: da 300 a 900 giri/min



DYNATURBO

**Mixer + emulsionatore per gelateria
con variatore di velocità**

Capacità: da 1 a 5 litri di miscela per gelato artigianale
 Lunghezza totale: 753 mm
 Lunghezza tubo: 410 mm
 Diametro dell'apparecchio: 122 mm
 Peso: 3,7 Kg
 Potenza assorbita max: 500 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: da 3.000 a 9.500 giri/min

Accessorio emulsionatore Dynaturbo: polverizza finemente gli ingredienti freschi, decongelati o liofilizzati, emulsionando grassi, zuccheri e liquidi, amalgamando omogeneamente gli ingredienti. Corredato di 2 campane: una per la frutta e una per le creme. Piede interamente smontabile per una perfetta pulizia.



Avete chiesto della potenza? I supermixer della serie SMX rispondono presente. Dal supermixer con piede fisso SMX 600 E all'ultimo SMX 800 DSC, questi apparecchi sono destinati a lavori consistenti. Con i loro supporti specifici, il loro utilizzo resta agevole. In più, questi beneficiano di una nuova tecnologia di raffreddamento del motore che assicura loro un aumento di longevità anche con un uso intenso. Consigliati in gelateria per lavorare da 5 a 15 litri di miscela per gelato.

SMX 600 E

Monoblocco

Capacità: da 75 a 200 litri
Lunghezza totale: 800 mm
Lunghezza tubo: 530 mm
Diametro dell'apparecchio: 125 mm
Peso: 6,1 Kg
Potenza assorbita max: 850 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

SMX 800 E

**Piede
smontabile**

Capacità: da 75 a 300 litri
Lunghezza totale: 950 mm
Lunghezza tubo: 680 mm
Diametro dell'apparecchio: 125 mm
Peso: 6,7 Kg
Potenza assorbita max: 1.000 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

SMX 600 DSC

**Piede
smontabile**

Capacità: da 75 a 200 litri
Lunghezza totale: 870 mm
Lunghezza tubo: 600 mm
Diametro dell'apparecchio: 125 mm
Peso: 6,5 Kg
Potenza assorbita max: 850 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

SMX 800 DSC

**Piede
smontabile**

Capacità: da 75 a 300 litri
Lunghezza totale: 950 mm
Lunghezza tubo: 680 mm
Diametro dell'apparecchio: 125 mm
Peso: 6,7 Kg
Potenza assorbita max: 1.000 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

STM 800

**Mixer +
Emulsionatore
per gelateria**

Capacità: da 5 a 15 litri
Lunghezza totale: 800 mm
Lunghezza tubo: 370 mm
Diametro dell'apparecchio: 125 mm
Peso: 6,5 Kg
Potenza assorbita max: 1.000 W / 230 V / 50-60 Hz
Velocità: 9.500 giri/min

Accessorio emulsionatore: polverizza finemente gli ingredienti freschi, decongelati o liofilizzati, emulsionando grassi, zuccheri e liquidi, amalgamando omogeneamente gli ingredienti. Corredato di 2 campane: una per la frutta e una per le creme. Piede interamente smontabile per una perfetta pulizia.



**Con Dyna
Speed Control**



Regolazione automatica della velocità in funzione dello sforzo richiesto per prolungare la durata del motore.

I supporti per mixer SM sono interamente smontabili, facilmente lavabili in lavastoviglie. Sono adattabili a tutti i tipi di mixer. robusti e pratici sono regolabile in lunghezza, altezza ed orientabili.

Supporti SM

SM 4	Dimensioni d'utilizzo massimo: 400 mm
	Peso: 1,9 Kg
SM 6	Dimensioni d'utilizzo massimo: 600 mm
	Peso: 2,3 Kg
SM 8	Dimensioni d'utilizzo massimo: 800 mm
	Peso: 2,6 Kg
SM 10	Dimensioni d'utilizzo massimo: 1.000 mm
	Peso: 2,8 Kg
SM 12	Dimensioni d'utilizzo massimo: 1.200 mm
	Peso: 3,2 Kg

SERVOMIX

Sollevatore murale serie Master e Pro

Elimina la fatica dell'uso manuale dei mixer. Il sollevatore a parete SERVOMIX permette di lavorare, sollevando e abbassando il mixer, senza dover sorreggere la macchina con le mani.

VERSIONE PER SERIE MASTER: MF/90 - MF/2000 - MDH/2000
 Dimensioni: 150 x 300 x h 800 mm
 Corsa: 450 mm
 Peso: 15 Kg

VERSIONE PER SERIE PRO: SMX/600 DSC - SMX/800 - STM/800
 Dimensioni: 150 x 300 x h 800 mm
 Corsa: 450 mm
 Peso: 18 Kg

PORTAMIX

Supporto murale per serie Master

Elimina la fatica dell'uso manuale dei mixer. Permette di lavorare all'interno di secchi e recipienti senza sorreggere la macchina con le mani. Disponibile solo per serie master.

Dimensioni: 140 x 140 x h 400 mm
 Peso: 1 Kg



500-1.000
COPERTI

Un maxi-mixer professionale a giraffa per le vostre grandi preparazioni. La giraffa GIGAMIX è concepita per assicurare un uso intensivo senza problemi per molti anni. La sua costruzione inox garantisce una lunga durata. La possibilità di richiuderla assicura un ingombro minimo per la sua collocazione a riposo. La sua stabilità in posizione di lavoro è assicurata da ruote frenate.

- Distanza dal telaio all'asse del tubo di immersione: 800 mm
- Altezza di lavoro da campana/coltello al suolo: min 460 mm - max 750 mm

GIGAMIX

Giraffa con variatore opzionale

Piede smontabile 570 mm	
Capacità:	100-400 litri
Tubo di immersione:	570 mm
Diametro della campana:.....	270 mm
Misure di ingombro:	
Aperto in funzione:	L. 170 x l. 60 x H. 120 cm
Chiusa a riposo:	L. 95 x l. 60 x H. 170 cm
Peso:	67 Kg
Altezza minima dal suolo:	460 mm
Altezza massima dal suolo:	750 mm
= ampiezza di escursione:	290 mm
Voltaggio:.....	230/400 V, 3, 50 Hz
Potenza utile:.....	1,5 Kw
Velocità sotto sforzo:	4000 giri/min
Disgiuntore magneto-termico	

Accessorio frusta sferica - Lunghezza: 300 mm - Ø 150 mm
L'accessorio frusta mescolatore necessita del variatore.



Imitate ma mai uguali! Le centrifughe Dynamic sono indispensabili nella preparazione di insalate in grandi quantità. Rapide ed efficaci, manuali o elettriche, rispettano la fragilità del prodotto facendovi guadagnare tempo prezioso.

E 10

Asciugaverdure manuale 10 L

Diametro: 330 mm
 Altezza totale: 420 mm
 Peso: 2,4 Kg
 Capacità: 10 litri - 4 cespi di lattuga



E 20

Asciugaverdure manuale 20 L

Diametro: 430 mm
 Altezza totale: 500 mm
 Peso: 3,6 Kg
 Capacità: 20 litri - 8 cespi di lattuga



EM

Asciugaverdure elettrica 20 L

Altezza totale: 630 mm
 Diametro: 430 mm
 Peso: 8,3 Kg
 Potenza assorbita max: 200 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: 500 giri/min
 Capacità: 20 litri - 8 cespi di lattuga



Supporto ferma centrifuga per E 20 Cod. AC 019

PA 96

Spremiagrumi Dynajuicer

Lo spremiagrumi PA 96 è un apparecchio silenzioso e molto robusto, interamente realizzato in materiale ABS (tutti i pezzi a contatto con il succo sono in ABS alimentare), questo apparecchio è dotato di un cono estrattore che gira a 1.500 giri/minuto. Lo spremiagrumi PA 96 sprema limoni, arance e pompelmi con una resa media oraria da 50 a 100 agrumi. Per smontare completamente e pulire l'apparecchio occorre meno di un minuto.

Altezza totale: 330 mm
 Diametro dell'apparecchio: 220 mm
 Peso: 6,3 Kg
 Potenza assorbita max: 200 W / 230 V / 50-60 Hz
 Velocità: 1.500 giri/min



FMA 90

Frusta manuale

Capacità: 20 / 200 litri
 Lunghezza: 1.200 mm
 Peso: 1,1 Kg



Dynacoupe

Tagliate o grattugiate con una semplicità impressionante! Semplice da utilizzare, DYNACOUPE è ideale per grattugiare a julienne e tagliare manualmente e in tutta sicurezza formaggi, frutta o verdure. Apparecchio di facile manutenzione, i suoi numerosi dischi sono rapidamente sostituibili.

Altezza totale: 260 mm
 Diametro dell'apparecchio: 370 mm
 Peso netto: 2,1 Kg

Dischi in dotazione:

Disco da taglio: Spessore 3 mm
 Disco grattugia: Fori 3 mm

Dischi accessori:

02 - DISCHI DA TAGLIO

Spessore - 1,5 mm x Ø 220 mm
 Spessore - 2 mm x Ø 220 mm
 Spessore - 3 mm x Ø 220 mm
 Spessore - 5 mm x Ø 220 mm



03 - DISCHI DA GRATTUGIA

Ø fori - 2 mm x Ø 220 mm
 Ø fori - 3 mm x Ø 220 mm
 Ø fori - 4 mm x Ø 220 mm



Dynacube

Semplice da utilizzare, ideale per tagliare rapidamente e efficacemente gli alimenti come verdure, frutta per macedonia o formaggi in cubetti, bastoncini o fette. Si possono realizzare molto rapidamente cubetti perfetti in grande quantità. Il DYNACUBE grazie al suo sistema brevettato assicura un taglio netto di verdure, frutta e alcune carni cotte, come pure di prodotti molto delicati come il pomodoro.

Il Dynacube permette 3 tipi di preparazioni

- 1 - I cubetti con le due griglie e il coltello a lama
- 2 - I bastoncini (listelli) con le due griglie inferiore e superiore
- 3 - Le fette con la griglia superiore

Altezza totale: 330 mm
 Diametro dell'apparecchio: 400 mm
 Peso: 3,1 Kg

Dotato di un kit griglie di misura a scelta

Griglie disponibili:

- kit griglie 7 x 7 mm (Kit griglia gialla AC060)
- kit griglie 8,5 x 8,5 mm (Kit griglia arancio AC061)
- kit griglie 10 x 10 mm (Kit griglia rossa AC062)
- kit griglie 14 x 14 mm (Kit griglia gialla AC063)
- kit griglie 17 x 17 mm (Kit griglia arancio AC064)

