

*Un aparato pequeño y resistente.*

PIES FIJOS | 250 W | 1 A 8 L



## VENTAJAS

### + ROBUSTEZ

Monobloc, pie de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Ultrarresistente, optimizando su durabilidad a lo largo del tiempo en el marco de un uso intensivo.

### + DISEÑO ERGONÓMICO

Agarre cómodo y manejo intuitivo para un uso sin esfuerzo. Equilibrio perfecto para un trabajo preciso y controlado.

### + POLIVALENCIA

Control de velocidad con un solo clic.  
Pantalla LED para mayor precisión.  
Cuchilla de 4 o 2 aspas para una producción versátil (ganache, glaseado, salsa, etc.).

### + MODELO CON Sonda DE TEMPERATURA

Sonda integrada con pantalla digital (5°C a 115°C). Ideal para recetas que requieren un control preciso: salsas, cremas, chocolates, purés.



**SIRH+**  
INNOVATION  
AWARDS 2025



160 mm

**VELOCIDAD  
VARIABLE**  
EN OPCIÓN



1 - 8 L

**NUEVO**

#### MD95 +

Cuchilla	2 aspas / 4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	420 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1,3 kg / 1,5 kg
Velocidad rpm	11 500 / 3 000 a 11 500
Referencia	2 MX183 / 4 MX180 (velocidad fija) 2 MX184 / 4 MX181 (velocidad variable)



160 mm

**VELOCIDAD  
VARIABLE**

**SISTEMA  
PATENTADO**

SONDA DE  
TEMPERATURA



1 - 8 L

**NUEVO**

#### MD95 + CON Sonda de temperatura

Cuchilla	2 aspas / 4 aspas
Potencia	250 W
Largo total	420 mm
Tubo + campana	160 mm
Ø de campana	55 mm
Peso Neto / Embalado	1,4 kg / 1,7 kg
Velocidad rpm	3 000 a 11 500
Referencia	2 MX185 / 4 MX182

Precio