

MD95 +

GAMA PROFESIONAL

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.



SIRHA INNOVATION AWARDS 2025



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)



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	



SONDA DE TEMPERATURA

