

MD95⁺

Ref : MX180 -MX181-MX183-MX184



DESCRIPCIÓN

- Gracias a su diseño ergonómico, es cómodo e intuitivo de manejar, incluso durante un uso prolongado.
- Rápido, eficiente y robusto
- Garantiza la longevidad del aparato
- Pie fijo
- Velocidad variable opcional: de 3.000 a 11.500 rpm
- Doble aislamiento
- Tubo de inmersión en acero inoxidable para una higiene perfecta
- Cuchillo fácil de desmontar

MX180 : Velocidad fija (cuchilla emulsionante)

MX181: Velocidad variable (cuchilla emulsionante)

MX183 : Velocidad fija (cuchilla estándar)

MX184 : Velocidad variable (cuchilla estándar)



USO

Permite mezclar y emulsionar salsas, triturar y licuar pequeñas cantidades de sopas velouté, pero también masa para crepes, salsas, mayonesas, purés de verduras finamente triturados, papillas, cremas de frutas, compotas, texturas modificadas, etc.

El cuchillo emulsionante del MD95⁺ es ideal para preparar ganaches y glaseados.

Capacidad : de 4 a 8 Litros



MANTENIMIENTO

Enjuague la parte inferior del pie debajo del agua. Cuidado con las salpicaduras que podrían ingresar a través de las ranuras de ventilación del motor y dañarlo irremediablemente.

Para una mayor eficiencia al limpiar, sumerja el pie del mezclador en un recipiente conteniendo agua y enciende la unidad por unos segundos.

Limpie la unidad del motor con una esponja o un paño ligeramente húmedo.

No lavar el bloque de motor con chorro de agua y no poner en el lavaplatos.

www.dynamicmixers.com

Dynamic - 518 rue Léo Baekeland BP57 - 85290 Mortagne sur Sèvre

Tel : +33 (0)2 51 63 02 72 • E-mail : export@dynamicmixers.com

Síguenos en las redes sociales !

