



**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**



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

POTENCIA	250 W
VELOCIDAD	11500 RPM o 3000 a 11500 RPM
TENSIÓN	110 - 120 V o 220 - 240 V
LONGITUD TOTAL	420 mm
TUBO DE LONGITUD	160 mm
DIÁMETRO	72 mm
PESO NETO	1,3 kg



## 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](http://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](mailto:export@dynamicmixers.com)

Síguenos en las redes sociales !

