



## MD95+ SENSOR DE TEMPERATURA

Ref : MX182-MX185



**MX182 : cuchilla emulsionante**



**MX185 : cuchilla estándar**



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

POTENCIA	250 W
VELOCIDAD	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	1,4 kg

## DESCRIPCIÓN

- Sensor de temperatura integrado: mide la temperatura de las preparaciones en tiempo real para un control óptimo.
- Rango de temperatura: de 5 °C a 115 °C (41 °F a 239 °F) – ideal para recetas que requieren un control preciso de temperatura (salsas, cremas, sopas, chocolate, etc.).
- Motor de alto rendimiento: potencia adaptada tanto a preparaciones líquidas como espesas.
- Ergonomía optimizada: un prensión confortable y manejo intuitivo.
- Rápido, eficaz y robusto
- Garantiza la longevidad del aparato.
- Pie fijo
- Velocidad variable : de 3.000 a 11.500 rpm
- Pantalla digital: lectura clara y en tiempo real de la temperatura y la velocidad.
- Doble aislamiento
- Tubo de inmersión en acero inoxidable para una higiene perfecta
- Cuchilla fácil de desmontar



## USO

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

La cuchilla emulsionante del MD95+ es ideal para la elaboración de ganaches y glaseados espejo.

**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](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 !

