

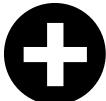
# MD95+

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 250 W | 1 a 8 L



Un aparato pequeño  
y resistente.



## 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

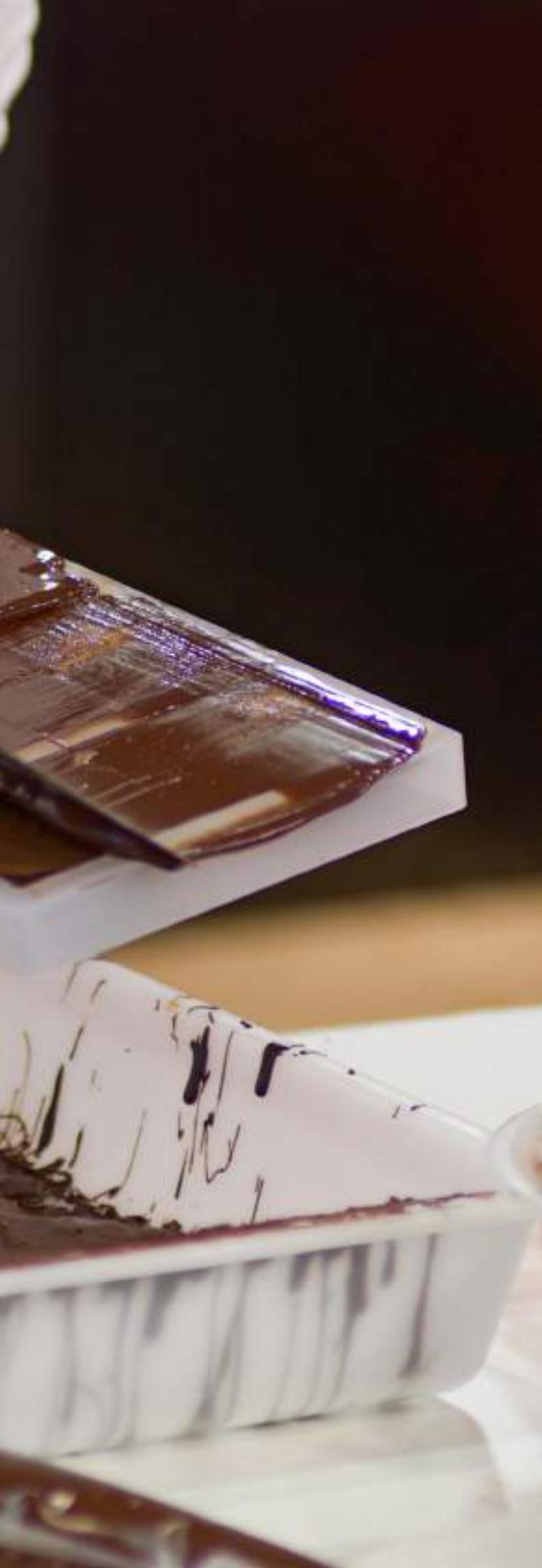
Nuevo diseño para un mejor manejo.

### + Varios

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.).



Dynamic, socio de Alexis SOSZYNSKI  
Worldskills 2022



NOVEDAD  
**2025**  
NOVEDAD

  
*Velocidad variable*  
en opción

Disponibilidad  
2º trimestre  
de 2025.

La versión antigua  
MD95 sigue  
disponible hasta  
fin de stock.



### MD 95+

Cuchilla	<b>4 aspas</b>
Potencia	<b>250 W</b>
Largo total	<b>420 mm</b>
Tubo + campana	<b>160 mm</b>
Ø de campana	<b>55 mm</b>
Peso Neto / Embalado	<b>1,3 kg / 1,5 kg</b>
Velocidad rpm	<b>11 500 / 3000 a 11 500</b>
Referencia	<b>MX180 / MX181</b>
Precio	<b>198 / 209 €</b>