

# MD95 +

GAMA PROFESIONAL

PIES FIJOS | 250 W | 1 a 8 L



*Un aparato pequeño  
y resistente.*



## VENTAJAS



### + Robustez

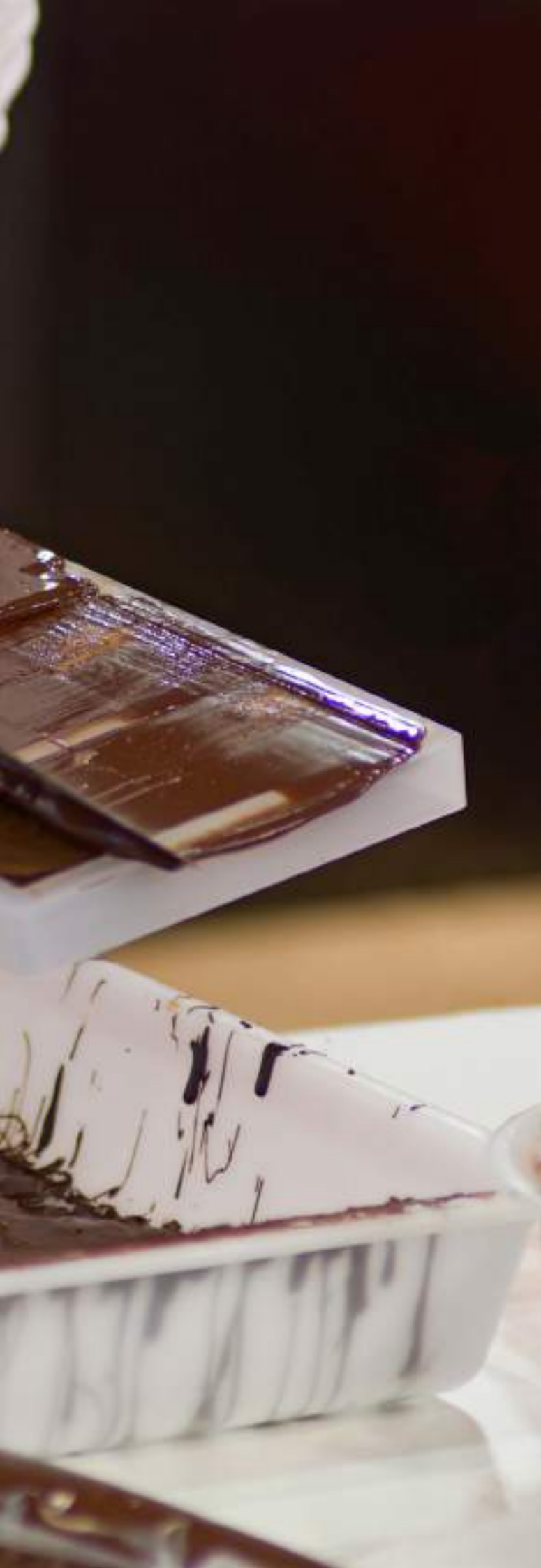
Monobloc, pie de acero inoxidable y cuchillas de acero inoxidable con revestimiento de titanio. Ultrarresistente, optimizando su durabilidad a lo largo del tiempo en el marco de un uso intensivo.

### + 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.).



NOVEDAD  
**2025**  
NOVEDAD

  
*Velocidad variable*  
en opción

Disponibilidad  
2º trimestre  
de 2025.

La versión antigua  
MD95 sigue  
disponible hasta  
fin de stock.



160 mm



### MD 95+

Cuchilla	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 / 3000 a 11 500
Referencia	MX180 / MX181
Precio	198 / 209 €