



MD95+ SONDE

Réf : MX182-MX185



MX182 : (couteau 4 lames)



MX185 : (couteau 2 lames)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PUISSANCE	250 W
VITESSE	3000 à 11500 tr/min
TENSION	110 - 120 V ou 220 - 240 V
LONGUEUR TOTALE	420 mm
LONGUEUR TUBE	160 mm
DIAMETRE	72 mm
POIDS NET	1,4 kg

DESCRIPTION

- Sonde de température intégrée : mesure en temps réel la température des préparations pour un contrôle optimal.
- Plage de température : 5°C à 115°C : idéal pour des recettes nécessitant une température précise (sauces, crèmes, soupes, chocolats...).
- Moteur haute performance : puissance adaptée aux préparations liquides et épaisses.
- Ergonomie optimisée : prise en main confortable et manipulation intuitive.
- Rapide, efficace et robuste.
- Pied fixe : excellente durée de vie de l'appareil.
- Vitesse variable: ajustement précis pour un mixage homogène. Variateur de vitesse : 3000 à 11500 tr/min.
- Affichage digital : lecture claire de la température et de la vitesse en temps réel
- Double isolation.
- Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite.
- Couteau facile à démonter.



UTILISATION

Le MD95+, un outil utile, durable et intelligent que les pâtisseries sauront apprécier mais aussi l'univers de la santé (hôpitaux et maisons de retraite) qui prépare des recettes spécifiques (repas thérapeutiques).

Sauces et émulsions chaudes, chocolaterie et pâtisserie, soupes et purées, texture modifiée, cuisine moléculaire.

Capacité: 4 à 8 Litres



CONSEILS D'ENTRETIEN

Rincer la partie inférieure du pied sous l'eau. Attention aux éclaboussures qui pourraient pénétrer par les fentes de ventilation du moteur et l'endommager irrémédiablement.

Pour plus d'efficacité lors du nettoyage, plonger le pied du mixeur dans un récipient contenant de l'eau et mettre en marche l'appareil pendant quelques secondes. Nettoyer le bloc moteur avec une éponge ou un chiffon légèrement humide.

Ne pas laver au jet d'eau, ni au lave-vaisselle.

www.dynamicmixers.com

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

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

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

