



# Ein Mixer der neuen Generation

Der neue MD95+ mit integrierter Temperaturkontrolle

Professional series

## MD95<sup>+</sup>

**SIRH/**  
INNOVATION  
AWARDS 2025

# MD95+ – Präzision trifft Innovation

Höchste Präzision & Leistung  
Schnell, effizient und robust  
Allrounder für Gastronomie



Erleben Sie die neue Generation professioneller Mixer: Der MD95+ mit integrierter Temperaturkontrolle sorgt bei jedem Einsatz für präzise und perfekte Ergebnisse.

Ob in der Patisserie für Schokolade und feine Cremes oder bei Rezepten, die exakte Temperaturführung verlangen – von Saucen über Suppen bis zu Gels – der MD95+ ist Ihr verllässlicher Partner.

Dank seines ergonomischen Designs liegt er angenehm in der Hand und überzeugt durch Schnellig-

keit, Leistung und Robustheit. Der integrierte Edelstahl-Mixaufsatz garantiert Langlebigkeit und Hygiene, während ausgewählte Modelle mit stufenlos regulierbarer Geschwindigkeit von 3.000 bis 11.500 U/min zusätzliche Flexibilität bieten. Doppelte Isolierung und leicht abnehmbare Messer sorgen zusätzlich für Sicherheit und einfache Reinigung.

Der MD95+ ist mehr als ein Mixer – er ist die Verbindung von kulinarischer Präzision und innovativer Technik.



## Feste oder Variable Geschwindigkeit

3.000 – 11.500 U/min

## Optimale Ergonomie

Komfortabler Griff und intuitive Bedienung

## Fester Mixaufsatz

Aus Edelstahl für mehr Langlebigkeit

## Abnehmbare Klinge

Für einfache Reinigung

## Digitalanzeige

Benutzerfreundlich mit klarer Anzeige von Temperatur\* und Geschwindigkeit im Display

## Leistungsstarker Motor

Geeignet für flüssige und dicke Zubereitungen

## Belüfteter Motor

Für optimale Kühlung

## Integrierter Temperatursfühler\*

Mit Echtzeit-Anzeige  
Messbereich: 5° bis 115° C



\*nur beim MX182 und MX185 verfügbar



# Die integrierte Temperatursonde

Echtzeit-Temperaturanzeige  
Maximale Lebensmittelsicherheit  
Präzise und sicher erwärmen



Mit der integrierten Temperatursonde des MD95+ behalten Sie beim Mixen stets die volle Kontrolle. Die Temperatur wird in Echtzeit gemessen und auf dem Display angezeigt – so servieren Sie Suppen, Soßen oder Cremes immer mit der perfekten Temperatur. Sensible Massen lassen sich sicher erwärmen, ohne das Risiko des Überhitzens.

Der MD95+ ist der Allrounder für moderne Gastronomie, Patisserie und den Gesundheitsbereich.

Ideal zum Mixen und Emulgieren warmer und kalter Saucen wie Beurre Blanc, Hummerbisque oder Vanillesoße, zum Zerkleinern von Suppen oder zum Herstellen von Teigen, Gels, Eisbasen und Emulsionen wie Ganache, Hollandaise oder Mayonnaise. Auch in der Molekularküche überzeugt er mit Präzision bei Bindungen mit Xanthan, Agar Agar oder Sojalecithin – für Gels, Gelees und Schäume.

Die speziell entwickelte Mixglocke sorgt zudem für perfekte Schaumergebnisse bei Suppen und Soßen und eignet sich ideal für Speisen mit modifizierter Konsistenz in der medizinischen Ernährung.

## Daten & Maße

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| Leistung               | 250 W           |
| Länge gesamt           | 420 mm          |
| Länge Mixstab + Glocke | 160 mm          |
| Ø Glocke               | 55 mm           |
| Gewicht/ verpackt      | 1,3 kg / 1,5 kg |

## MD95+ Modelle

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>MD95+</b>                     | <b>11.500 U/Min</b>         |
| MX180 mit 4-Klingen-Messer       | 198 €                       |
| MX183 mit 2 Klingen-Messer       | 198 €                       |
| <hr/>                            |                             |
| <b>MD95+</b>                     | <b>3.000 – 11.500 U/Min</b> |
| MX181 mit 4-Klingen-Messer       | 209 €                       |
| MX184 mit 2 Klingen-Messer       | 209 €                       |
| <hr/>                            |                             |
| <b>MD95+ mit Temperatursonde</b> | <b>3.000 – 11.500 U/Min</b> |
| MX182 mit 4-Klingen-Messer       | 298 €                       |
| MX185 mit 2 Klingen-Messer       | 298 €                       |

