

Electrodomésticos



la evolución de la cocina moderna ha ido hacia la búsqueda de una máxima expresión de rendimiento

Para cubrir las nuevas necesidades de la sociedad actual, la funcionalidad de la cocina se ha transformado gracias a sus múltiples utensilios: con los materiales más adecuados para cada necesidad, las funciones exactas, y la exigencia de una estética nueva.



Batidora Mezcladora



	Código
Batidora mezcladora	8846

Batidora Doble



	Código
Batidora doble	7901
Vaso batidora	4333

Triturador Vaso Inox



	Código
Triturador vaso	755

Batidora Vaso Vidrio



	Código
Batidora vaso vidrio	6607

Cortafiambres Vienna



	Código
Cortafiambres	3695

Cortafiambres Sprint Inoxidable



	Código
Cortafiambres	3696

Citromatic de Luxe



	Código
Citromatic	917

Exprimidor Cítricos



	Código
Exprimidor Cítricos	8847
Piña grande	13935

Exprimidor



	Código
Exprimidor	10946
Exprimidor	215

Licudadora Industrial



	Código
Licudadora industrial	431

Freidora



	Código
Freidora	4567

Freidora



	Código
Freidora	8556

Tostador Pan



	Código
Tostador pan	10098
Tostador pan	723

Marmita Baño María



	L	Código
Marmita baño maría	8	11118

Minipimer



	Código
600 inox	10064

Mini Triturador



	Código
Mini triturador	6910

Picadora



	Código
Picadora	862

Picadora Hielo



	Código
Picadora hielo	10097

Brazo Triturador



	Código
Brazo triturador	16422

Bloque Motor



	Código
Bloque motor	16449

Brazo Triturador



	Código
Brazo triturador	16450

Brazo Batidor



	Código
Brazo batidor	16451

Bloque Motor



	Código
Bloque motor	16625

Brazo Triturador



	Código
Brazo triturador	16626



Brazo Triturador



	Código
Brazo triturador	16771

Termomix más Varoma



	Código
Termomix	16651

Kitchen Aid Robot Profesional



	Código
Kitchen aid robot	23205

Electrodomésticos de moderno diseño y tecnología vanguardista que unen la cocina tradicional, con la rapidez de la cocina de última generación. Prácticos y limpios, realizados con materiales sintéticos altamente resistentes y aptos para el contacto con los alimentos. Economiza el tiempo en las funciones básicas que se realizan diariamente, ofreciéndole además increíbles funciones que darán rienda suelta a la imaginación, y que proporcionarán un éxito total ante los comensales.

Economiza el tiempo con las últimas tendencias en tecnología

Hoy en día, en la cocina se busca **diseño, funcionalidad y ergonomía**, escogiendo muy bien los materiales, y buscando **nuevas tecnologías** que nos faciliten los métodos de producción.

En **MM Suministros Hostelería** intentamos que nuestros productos den resultados equiparables a todas las funciones de la cocina vanguardista, dentro de la realidad en que se vive, pero mirando al futuro, y siempre avalados por nuestra experiencia.

Nuestra preocupación por conocer las últimas tendencias en tecnología, nuevos materiales y procesos, hacen que esta empresa pueda progresar satisfaciendo las necesidades según cada caso, ofreciendo soluciones reales y creativas a cada cliente.

No dude en consultarnos ante una nueva técnica culinaria. Tenemos a su disposición una gran gama de pequeña maquinaria que puede convertir esta experiencia en un **gran ahorro de tiempo en el proceso de producción**, dando los resultados más óptimos a la cocina actual.

Encontrará desde **trituradoras con las más diversas funciones**, sólo cambiando los brazos, hasta **Termomix o Kitchen Aid**, que cocinarán para usted. Se convertirán en su ayudante de cocina.

