



STABMIXER XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Zerkleinert, filtert und emulgiert gleichzeitig.



DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

BESCHREIBUNG

Kompakter Profi-Stabmixer. 240 W.

- ✓ Zerkleinerung, Luftschäume, Emulsionen, usw. ohne zusätzliche Werkzeuge.
 - ✓ Entwickelt für einen fortlaufenden Einsatz.
 - ✓ Ideal für die „Mise en Place“.
 - ✓ Maximaler Arbeitskomfort in Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 10 l.
- Die Kombination des Emulsionizer Pro 1.0 von Sammic mit dem XM-12 Mixer und der Kreativität jedes Kochs ermöglicht es, mit großer Leichtigkeit einzigartige Zubereitungen zu erstellen.

Pack Stabmixer XM-12 + Emulsionizer PRO 1.0

Zerkleinern, Filtern und Emulgieren in einem einzigen Schritt

- ✓ **Gastronomische Emulsionen jeder Art:** Kombinieren Sie die Leistung des Stabmixers XM-12 mit der Präzision des Emulsionizer PRO und erzielen Sie außergewöhnliche Texturen und homogene Ergebnisse.
- ✓ **Makellose und gleichmäßige Ergebnisse:** Sein Design sorgt für feine, klumpenfreie Texturen mit einem professionellen Finish, das die Präsentation jedes Gerichts verbessert.

Effizienz und Vielseitigkeit bei jeder Zubereitung

- ✓ **Effizienz und Schnelligkeit:** Komplexe Prozesse werden vereinfacht, indem das Mischen, Emulgieren und Filtern direkt während der Zubereitung erfolgt. Dies spart Zeit und reduziert die Handhabung.
- ✓ **Vielseitigkeit in der Küche:** Ideal für Saucen, Cremes und feine Texturen. Dank der austauschbaren Scheiben, die Werkzeuge wie Chinoise, Superbag oder Passiertuch simulieren, passt es sich verschiedenen Zubereitungen an.

Design für den Profi-Koch

- ✓ **Ergonomisches Design und Langlebigkeit:** Der XM-12 überzeugt durch Leichtigkeit und Handlichkeit, während der Emulsionizer PRO Robustheit und Funktionalität bietet und einen kontinuierlichen Einsatz in anspruchsvollen Umgebungen ermöglicht.
- ✓ **Einfache Handhabung und Reinigung:** Entwickelt für intuitive Bedienung und unkomplizierte Reinigung.

Ersparnis und Nachhaltigkeit

- ✓ **Ressourcenoptimierung:** Reduziert die Notwendigkeit zusätzlicher Werkzeuge, optimiert Ressourcen und minimiert Abfall bei jeder Zubereitung.

Ein großes kulinarisches Potenzial

Die Kombination des Emulsionizer PRO 1.0 mit dem Stabmixer XM-12 und der Kreativität jedes Kochs eröffnet eine Welt voller Möglichkeiten.

- ✓ Extrahieren von Essenzen aus Wurzeln, Kräutern und Körnern.
- ✓ Zubereitung von Suppen, Vinaigrettes und Saucen.
- ✓ Erzielen der feinsten Pürees für Babynahrung sowie spezifischer Texturen für den Gesundheitssektor und bei Dysphagie.
- ✓ Andicken von Eintöpfen und Intensivierung von Aromen.
- ✓ Verwandeln von Lebensmittelresten in kulinarisch hochwertige Zubereitungen.
- ✓ Herstellung von pflanzlichen Milchalternativen sowie kreativen und hochwertigen Kaffeezubereitungen.
- ✓ Zubereitung von Eisbasen.
- ✓ Darüber hinaus ideal für die Cocktailzubereitung.

ENTHÄLT

- ✓ XM-12 Stabmixer: Motoreinheit + Mixstab MA-12.
- ✓ Emulgator PRO 1.0 by Sammic.
- ✓ Pack mit 5 austauschbaren Scheiben.
- ✓ Hitzebeständiger Borosilikatkrug mit Deckel.
- ✓ Mörser aus Bambus.

OPTIONAL

- Mixstab MA-11



SAMMIC, S.L. · Basarte, 1
20720 AZKOITIA (Gipuzkoa) · SPAIN

GOLD SPONSOR

einzelkatalog
aktualisiert 12/06/2025



STABMIXER XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Zerkleinert, filtert und emulgiert gleichzeitig.



TECHNISCHE DATEN

XM-12

Leistung: 240 W
 Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 10 l
 Maximale Arbeitstiefe: 148.6 mm
 Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm
 Durchmesser des Schneidmessers: 44 mm
 Blade guard diameter: 65 mm

Länge

Länge des Pürierstabs: 223 mm
 Gesamtlänge: 448 mm
 Nettogewicht: 3.31 kg
 Geräuschpetel (1 m. Abstand): <80 dB(A)

Emulsionizer PRO 1.0

Emulsionizer-Filter

Innendurchmesser des Filters: 70 mm
 Filterhöhe: 235 mm
 Maximaler Ø der Messerschutzabdeckung: 65 mm

Emulsionizer-Scheiben

Scheibendurchmesser: 80 mm

Inklusive Scheiben: 5
 Arten der inklusiven Scheiben: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mörser

Mörser-Ø: 70 mm
 Höhe: 250 mm

Borosilikatbehälter

Höhe des Behälters: 235 mm
 Aussendurchmesser des Behälters: 120 mm
 Innendurchmesser des Behälters: 110 - 90 mm
 Maximale Produktmenge: 0.8 l

Crated dimensions
 345 x 200 x 265 mm
 Bruttogewicht: 4.2 kg

VERFÜGBARE MODELLE

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 3030730 | Stabmixer XM-12 230/50-60/1 EMZ |
| 3030731 | Stabmixer XM-12 230/50-60/1 UK EMZ |
| 3030732 | Stabmixer XM-12 230/50-60/1 AUS EMZ |
| 3030733 | Stabmixer XM-12 120/50-60/1 EMZ |

* Fragen sie nach der verfügbarkeit von sonderversionen

DYNAMISCHE VORBEREITUNG
GEWERBLICHE STABMIXER UND RÜHRBESEN

sammic | sammic.com
 Food Service Equipment Manufacturer

Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36
 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com

| | |
|------------|--------|
| Projekt | Datum |
| Ref. | Anzahl |
| Zugelassen | |

einzelkatalog
aktualisiert 12/06/2025