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

Technische Daten

XM-12

Leistung: 240 W
Maximales Fassungsvermögen des Behälters: 10 l
Maximale Arbeitstiefe: 148.6 mm
Motorgeschwindigkeit: 1500 - 15000 rpm

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

einzelkatalog aktualisiert 25/09/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

STABMIXER XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Zerkleinert, filtert und emulgiert gleichzeitig.

Durchmesser des Schneidemessers: 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 Equiment Manufacturer
Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain
phone +34 943 15 72 36
sales@sammic.com

Projekt	Datum
Ref.	Anzahl
Zugelassen	

einzelkatalog aktualisiert **25/09/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.