



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBOLICUADORES - BATIDORES



- ✓ **Diseño ergonómico y durabilidad:** El XM-12 destaca por su ligereza y manejabilidad, mientras que el Emulsionizer PRO aporta robustez y funcionalidad, garantizando un uso continuo en entornos exigentes.
- ✓ **Facilidad de uso y limpieza:** Está diseñado para un uso intuitivo y una limpieza sencilla.

Ahorro y sostenibilidad

- ✓ **Optimización de recursos:** Reduce la necesidad de usar herramientas adicionales, optimizando recursos y minimizando el desperdicio en cada preparación.

Un gran potencial gastronómico

La combinación del Emulsionizer Pro 1.0 con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef abre un mundo de posibilidades.

- ✓ Extraer esencias de raíces, hierbas y granos.
- ✓ Preparar sopas, vinagretas y salsas.
- ✓ Obtener el triturado más fino para alimentos para bebés, así como alimentos con la textura deseada para el sector de la salud y para la disfgaia.
- ✓ Espesar guisos y conseguir una expansión de sabores.
- ✓ Transformar restos de comida en preparaciones de alta calidad culinaria.
- ✓ Obtener leches vegetales hechas en el momento y elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.
- ✓ Preparar bases de helados.
- ✓ Además, es ideal para coctelería.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Triturador profesional compacto. 240 W.

- ✓ Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- ✓ Diseñado para un uso continuo.
- ✓ Ideal para mise en place.
- ✓ Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l.
- ✓ La combinación del Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de elaboraciones únicas.

Pack XM-12 + Emulsionizer PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso

- ✓ **Emulsiones gastronómicas de cualquier tipo:** Combina la potencia del triturador XM-12 con la precisión del Emulsionizer PRO, logrando texturas excepcionales y resultados homogéneos.
- ✓ **Resultados impecables y consistentes:** Su diseño asegura una textura fina y sin grumos, con un acabado profesional que mejora la presentación de cada plato.

Eficiencia y versatilidad en cada preparación

- ✓ **Eficiencia y rapidez:** Simplifica procesos complejos al permitir mezclar, emulsionar y filtrar directamente desde la preparación, ahorrando tiempo y reduciendo el tiempo de la manipulación.
- ✓ **Versatilidad en la cocina:** Ideal para salsas, cremas y texturas delicadas, adaptándose a múltiples elaboraciones gracias a sus discos intercambiables que simulan herramientas como el chino, superbago o estameña.

Diseño pensado para el chef profesional

INCLUIDO

- ✓ Triturador XM-12: bloque motor + brazo triturador MA-12.
- ✓ Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic.
- ✓ Pack de 5 discos intercambiables.
- ✓ Jarra de borosilicato resistente al calor con tapa.
- ✓ Mortero de bambú.

OPCIONAL

- Brazo triturador MA-11.

ESPECIFICACIONES

XM-12

Potencia total: 240 W
 Capacidad máxima del recipiente: 10 l
 Profundidad máxima de trabajo: 148.6 mm
 Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
 Diámetro de cuchilla: 44 mm
 Diámetro cubre cuchilla: 65 mm

Longitud

Longitud brazo triturador: 223 mm
 Longitud total: 448 mm

Peso neto: 3.31 kg
 Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

Emulsionizer PRO 1.0

Filtro Emulsionizer



ficha de producto
actualizado 03/17/25



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



Ø interior filtro: 70 mm
Altura filtro: 235 mm
Ø máximo de cubrecuchilla: 65 mm

Discos Emulsionizer

Ø disco: 80 mm
Discos incluidos: 5
Tipos de discos incluidos: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mortero

Ø mortero: 70 mm
Altura: 250 mm

Jarra de borosilicato

Altura jarra: 235 mm

Ø exterior jarra: 120 mm
Ø interior jarra: 110 - 90 mm
Cantidad máxima de producto: 0.8 l

Dimensiones del embalaje
345 x 200 x 265 mm
Peso bruto: 4.2 kg

MODELOS DISPONIBLES

----- -

* Consulte para versiones especiales

PREPARACIÓN DINÁMICA
TURBOLICUADORES - BATIDORES

 **sammic** | sammic.mx
Fabricante de Equipos para Hostelería

Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700
67110 Guadalupe, Nuevo León
MÉXICO

TEL. +52 81 25 25 53 60
mexico@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 03/17/25