MIXEUR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Broie, filtre et émulsionne en même temps.

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

Description Commerciale

Mixeur professionnel compact. 240 W.

✓ Broyages, émulsions, émulsions aérées, etc., sans outils-accessoires.

✓ Conçu pour une utilisation en continue.

✓ Idéal pour la mise en place.

✓ Confort d'utilisation dans des récipients d'une capacité maximale de 10 l.

✓ La combinaison de l'Emulsionizer Pro 1.0 de Sammic avec le mixeur XM-12 et la créativité de chaque chef permet d'obtenir, avec une grande facilité, des préparations uniques.

Pack XM-12 + Emulsionizer PRO 1.0

Broyer, filtrer et émulsionner en une seule étape

✓ **Emulsions gastronomiques de tout type**: Associez la puissance du mixeur XM-12 à la précision de l'Emulsionizer PRO pour obtenir des textures exceptionnelles et des résultats homogènes.

✓ **Résultats impeccables et constants**: Son design assure une texture fine et sans grumeaux, avec une finition professionnelle qui améliore la présentation de chaque plat.

Efficacité et polyvalence dans chaque préparation

✓ **Efficacité et rapidité**: Simplifiez les processus complexes en permettant de mélanger, émulsionner et filtrer directement lors de la préparation, économisant du temps et réduisant la manipulation.

✓ **Polyvalence en cuisine**: Idéal pour les sauces, crèmes et textures délicates, s'adaptant à de multiples préparations grâce à ses disques interchangeables qui simulent des outils tels que le chinois, le superbag ou l'étamine.

Conception pensée pour le chef professionnel

✓ **Design ergonomique et durabilité**: Le XM-12 se distingue par sa légèreté et sa maniabilité, tandis que l'Emulsionizer PRO apporte robustesse et fonctionnalité, garantissant une utilisation continue dans des environnements exigeants.

✓ **Facilité d'utilisation et de nettoyage**: Conçu pour une utilisation intuitive et un nettoyage simple.

Économie et durabilité

✓ **Optimisation des ressources**: Réduit le besoin d'utiliser des outils supplémentaires, optimisant les ressources et minimisant le gaspillage lors de chaque préparation.

Un grand potentiel gastronomique

La combinaison de l'Emulsionizer PRO 1.0 avec le mixeur XM-12 et la créativité de chaque chef ouvre un monde de possibilités.

✓ Extraire des essences de racines, herbes et grains.

✓ Préparer des soupes, vinaigrettes et sauces.

✓ Obtenir des purées fines pour les aliments pour bébés, ainsi que des textures adaptées au secteur de la santé et pour la dysphagie.

✓ Épaissir les ragoûts et intensifier les saveurs.

✓ Transformer les restes alimentaires en préparations culinaires de haute qualité.

✓ Obtenir des laits végétaux faits sur le moment et des préparations de café créatives et de grande qualité culinaire.

✓ Préparer des bases de glaces.

✓ De plus, il est idéal pour la mixologie.

Inclus

✓ Bloc-moteur avec vitesse variable.

✓ Bras MA-12.

✓ Emulsionizer PRO 1.0.

✓ Pack de 5 disques interchangeables.

✓ Bocal en borosilicate résistant à la chaleur avec couvercle.

✓ Mortier en bambou.

Options

❑ Bras MA-11.

Spécifications

XM-12

Puissance totale: 240 W
Capacité maximale du récipient: 10 l
Profondeur de travail maximale: 148.6 mm
Vitesse moteur: 1500 - 15000 rpm
Diamètre de lame: 44 mm
Diamètre cuvre- lame: 65 mm

Longueur

Longueur bras broyeur: 223 mm
Longueur totale: 448 mm

Poids net: 3.31 kg
Niveau de bruit à 1 m: <80 dB(A)

Emulsionizer PRO 1.0
Filtre Emulsionizer

Ø intérieur du filtre: 70 mm
Hauteur du filtre: 235 mm
Ø maximal du couvre-lame: 65 mm

Disques Emulsionizer

Ø disque: 80 mm

AENOR ER-6437/96 UNE-EN ISO 9001
IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

IDDSI International Dysphagia Diet Standardisation Initiative
GOLD SPONSOR

fiche commerciale
mise à jour 25/03/2025

Copyright 2025 © Sammic S.L.

MIXEUR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Broie, filtre et émulsionne en même temps.

Disques inclus: 5
Types de disques inclus: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mortier

Ø mortier: 70 mm
Hauteur: 250 mm

Récipient en borosilicate

Hauteur récipient: 235 mm
Ø extérieur du récipient: 120 mm
Ø intérieur du récipient: 110 - 90 mm
Quantité maximale de produit: 0.8 l

Dimensions extérieures de la machine emballée

345 x 200 x 265 mm
Poid brut: 4.2 kg

Modèles disponibles

3030730	EMULSIONIZER + XM-12
3030731	Mixeur XM-12 230/50-60/1 UK EMZ
3030732	Mixeur XM-12 230/50-60/1 AUS EMZ
3030733	Mixeur XM-12 120/50-60/1 EMZ

** Nous consulter pour des versions spéciales*

PRÉPARATION DYNAMIQUE
MIXEURS PLONGEANTS PROFESSIONNELS

fiche commerciale
mise à jour **25/03/2025**

sammic

FRANCE
sammic.fr
P.A.E. les Joncaux
Bât. des Transitaires, bureau C
64700 - Hendaye
france@sammic.com
Tel.: **+33 5 59 20 99 70**

EXPORT
sammic.com
Basarte 1
27720 Azkoitia, Spain
sales@sammic.com
Tel.: **+34 943 15 72 36**

Projet	Date
Réf.	Unités.
Approuvé	

Copyright 2025 © Sammic S.L.