FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

Descrizione commerciale

Tritatutto professionale compatto. 240 W.

✓ Triturare, emulsionare, ecc. senza strumenti accessori.

✓ Progettato per l'uso continuo.

✓ Ideale per la mise en place.

✓ Massimo comfort in contenitori fino a 10 l.

✓ La combinazione dell'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic con il frullatore XM-12 e la creatività di ogni chef consente di ottenere, con grande facilità, preparazioni uniche.

Pack Frantumatore XM-12 + Emulsionizer PRO 1.0

Trita, filtra ed emulsiona in un unico passaggio

✓ **Emulsioni gastronomiche di ogni tipo**: Combina la potenza del Frantumatore XM-12 con la precisione dell'Emulsionizer PRO, ottenendo texture eccezionali e risultati omogenei.

✓ **Risultati impeccabili e costanti**: Il suo design garantisce una texture fine e senza grumi, con una finitura professionale che migliora la presentazione di ogni piatto.

Efficienza e versatilità in ogni preparazione

✓ **Efficienza e rapidità**: Semplifica processi complessi permettendo di mescolare, emulsionare e filtrare direttamente dalla preparazione, risparmiando tempo e riducendo la manipolazione.

✓ **Versatilità in cucina**: Ideale per salse, creme e texture delicate, adattandosi a molteplici preparazioni grazie ai suoi dischi intercambiabili che simulano strumenti come il colino cinese, il superbag o la stamigna.

Design pensato per lo chef professionista

✓ **Design ergonomico e durata**: L'XM-12 si distingue per la sua leggerezza e maneggevolezza, mentre l'Emulsionizer PRO offre robustezza e funzionalità, garantendo un uso continuo in ambienti esigenti.

✓ **Facilità d'uso e pulizia**: Progettato per un utilizzo intuitivo e una pulizia semplice.

Risparmio e sostenibilità

✓ **Ottimizzazione delle risorse**: Riduce la necessità di utilizzare strumenti aggiuntivi, ottimizzando le risorse e minimizzando gli sprechi in ogni preparazione.

Un grande potenziale gastronomico

La combinazione dell'Emulsionizer PRO 1.0 con il Frantumatore XM-12 e la creatività di ogni chef apre un mondo di possibilità.

✓ Estrarre essenze da radici, erbe e cereali.
✓ Preparare zuppe, vinaigrette e salse.
✓ Ottenere la triturazione più fine per alimenti per bambini, nonché alimenti con la texture desiderata per il settore sanitario e per la disfagia.
✓ Addensare stufati e ottenere un'espansione dei sapori.
✓ Trasformare avanzi di cibo in preparazioni di alta qualità culinaria.
✓ Ottenere latti vegetali preparati al momento ed elaborazioni di caffè creative e di alta qualità culinaria.
✓ Preparare basi per gelati.
✓ Inoltre, è ideale per la mixologia.

Incluso

✓ Tritatutto XM-12: blocco motore + braccio tritatore MA-12.
✓ Emulsionatore PRO 1.0 by Sammic.
✓ Set di 5 dischi intercambiabili.
✓ Caraffa in borosilicato resistente al calore con coperchio.
✓ Mortaio in bambù.

Opzionale

❑ Braccio MA-11.

Specifiche

XM-12

Potenza Totale: 240 W
Capacità massima recipiente: 10 l
Massima profondità di lavoro: 148.6 mm
Velocità motore: 1500 - 15000 rpm

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

Copyright 2025 © Sammic S.L.

FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

Diametro lama: 44 mm
Diametro coprilama: 65 mm

Lunghezza

Lunghezza braccio trituratore: 223 mm
Lunghezza totale: 448 mm

Peso netto: 3.31 kg
Livello di rumore (1 m.): <80 dB(A)

Emulsionizer PRO 1.0

Filtro Emulsionizer

Ø interno del filtro: 70 mm
Altezza del filtro: 235 mm
Ø massimo del coprilama: 65 mm

Dischi Emulsionizer

Ø dischi: 80 mm
Dischi inclusi: 5
Tipi di dischi inclusi: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mortaio

Ø mortaio: 70 mm
Altezza: 250 mm

Brocca in borosilicato

Altezza della brocca: 235 mm
Ø esterno della brocca: 120 mm
Ø interno della brocca: 110 - 90 mm
Quantità massima di prodotto: 0.8 l

Dimensioni del pacchetto
345 x 200 x 265 mm
Peso lordo: 4.2 kg

Modelli disponibili

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

** Consulta per versioni speciali*

PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI

sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403

Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato **25/09/2025**

Copyright 2025 © Sammic S.L.