



FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.



PREPARAZIONE DINAMICA
TRITURATORI-FRANTUMATORI PROFESSIONALI

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 trituratione 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



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

GOLD SPONSOR

scheda del prodotto
aggiornato 12/06/2025



FRANTUMATORE XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.



Velocità motore: 1500 - 15000 rpm
Diametro lama: 44 mm
Diametro coprilama: 65 mm

Lunghezza

Lunghezza braccio tritatore: 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 12/06/2025