



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Triturador profissional compacto. 240 W.

- ✓ Triturados, espumas, emulsões, etc. sem ferramentas acessórias.
- ✓ Desenhado para um uso contínuo.
- ✓ Ideal para mise en place.
- ✓ Máxima comodidade em recipientes de até 10 l.
- ✓ A combinação do Emulsionizer Pro 1.0 da Sammic com o triturador XM-12 e a criatividade de cada chef possibilita a obtenção, com grande facilidade, de preparações únicas.

Pack XM-12 + Emulsionizer PRO 1.0

Tritura, filtra e emulsiona num só passo

- ✓ **Emulsões gastronômicas de qualquer tipo:** Combina a potência do triturador XM-12 com a precisão do Emulsionizer PRO, alcançando texturas excepcionais e resultados homogêneos.
- ✓ **Resultados impecáveis e consistentes:** O seu design assegura uma textura fina e sem grumos, com um acabamento profissional que melhora a apresentação de cada prato.

Eficiência e versatilidade em cada preparação

- ✓ **Eficiência e rapidez:** Simplifica processos complexos ao permitir misturar, emulsionar e filtrar diretamente desde a preparação, poupando tempo e reduzindo o tempo de manipulação.
- ✓ **Versatilidade na cozinha:** Ideal para molhos, cremes e texturas delicadas, adaptando-se a múltiplas elaborações graças aos seus discos intercambiáveis que simulam ferramentas como o chinês, superbag ou estameña.

Design pensado para o chef profissional

- ✓ **Design ergonômico e durabilidade:** O XM-12 destaca-se pela sua leveza e manuseabilidade, enquanto o Emulsionizer PRO aporta robustez e funcionalidade, garantindo um uso contínuo em ambientes exigentes.

- ✓ **Facilidade de uso e limpeza:** Está desenhado para um uso intuitivo e uma limpeza simples.

Poupança e sustentabilidade

- ✓ **Otimização de recursos:** Reduz a necessidade de usar ferramentas adicionais, otimizando recursos e minimizando o desperdício em cada preparação.

Um grande potencial gastronômico

A combinação do Emulsionizer Pro 1.0 com o triturador XM-12 e a criatividade de cada chef abre um mundo de possibilidades.

- ✓ Extrair essências de raízes, ervas e grãos.
- ✓ Preparar sopas, vinagretes e molhos.
- ✓ Obter a trituração mais fina para alimentos para bebés, assim como alimentos com a textura desejada para o setor da saúde e para a disfasia.
- ✓ Espessar guisados e conseguir uma expansão de sabores.
- ✓ Transformar restos de comida em preparações de alta qualidade culinária.
- ✓ Obter leites vegetais feitos no momento e elaborações de café criativas e de grande qualidade culinária.
- ✓ Preparar bases de gelados.
- ✓ Além disso, é ideal para coquetelaria.

INCLUI

- ✓ Triturador XM-12: bloco motor + braço triturador MA-12.
- ✓ Emulsionizer PRO 1.0 da Sammic.
- ✓ Conjunto de 5 discos intercambiáveis.
- ✓ Jarro de borossilicato resistente ao calor com tampa.
- ✓ Almofariz de bambu.

OPCIONAL

- Braço triturador MA-11.

ESPECIFICAÇÕES

XM-12

Potência Total: 240 W
Capacidade máxima de recipiente: 10 l
Profundidade máxima de trabalho: 148.6 mm
Velocidade motor: 1500 - 15000 rpm



TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra e emulsiona ao mesmo tempo.



Diâmetro de lâmina: 44 mm

Diâmetro cobre- lâmina: 65 mm

Comprimento

Comprimento braço triturador: 223 mm

Comprimento total: 448 mm

Peso líquido: 3.31 kg

Nível de ruído (1 m.): <80 dB(A)

Emulsionizer PRO 1.0

Filtro Emulsionizer

Ø interno do filtro: 70 mm

Altura do filtro: 235 mm

Ø máximo da capa da lâmina: 65 mm

Discos Emulsionizer

Ø disco: 80 mm

Discos incluídos: 5

Tipos de discos incluídos: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Almofariz

Ø almofariz: 70 mm

Altura: 250 mm

Jarro de borossilicato

Altura do jarro: 235 mm

Ø externo do jarro: 120 mm

Ø interno do jarro: 110 - 90 mm

Quantidade máxima de produto: 0.8 l

Dimensões da embalagem

345 x 200 x 265 mm

Peso bruto: 4.2 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

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

* Consulte para versões especiais

PREPARAÇÃO DINÂMICA
TRITURADORES-BATEDEIRAS PROFISSIONAIS



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com

Tel.: +351 21 415 0316

Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 25/09/2025