

Emulsionizer® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novedad

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic es un **accesorio para** el triturador **XM-12** que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.

Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento. Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic. Éste se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

¿Para qué sirve?

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**, permitiendo, por ejemplo:

- 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 disfagia.
- 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.

Todo ello en tiempo récord, ya que Emulsionizer PRO 1.0 permite triturar, filtrar y emulsionar a la vez.

