

Emulsifier® PRO 1.0



The Power of Taste

by Sammic

novidade

O **Emulsifier Pro 1.0** da Sammic é um **acessório para** o triturador **XM-12** que permite criar emulsões gastronómicas de qualquer tipo.

O **Emulsifier Pro 1.0** da Sammic consiste num filtro de aço inoxidável combinado com bases perfuradas intercambiáveis de acordo com o objetivo gastronómico desejado. Funciona com um triturador de braço (diâmetro máximo da campânula de 65 mm), e o seu design e tamanho são ideais para o triturador XM-12 da Sammic. O triturador opera dentro do filtro emulsificador, onde são colocados os ingredientes para obter a emulsão desejada.

Para que serve?

A combinação do **Emulsifier Pro 1.0 da Sammic com o triturador XM-12** e a criatividade de cada chef possibilita a criação fácil de **preparações únicas**, permitindo, por exemplo:

- Extrair essências de raízes, ervas e grãos.
- Preparar sopas, vinagretes e molhos.
- Obter o puré mais fino para alimentos para bebés, bem como alimentos com a textura desejada para o setor de saúde e para disfagia.
- Engrossar ensopados e conseguir uma expansão de sabores.
- Transformar sobras de comida em preparações culinárias de alta qualidade.
- Obter leites vegetais feitos na hora e preparações criativas de café de alta qualidade.

Tudo isso em tempo recorde, pois o Emulsifier PRO 1.0 permite triturar, filtrar e emulsificar ao mesmo tempo.

