

# Emulsifier<sup>®</sup> PRO 1.0

The power of taste

Tritura, filtra y  
emulsiona en  
*un solo paso*



El **Emulsifier PRO 1.0** es un innovador filtro de acero inoxidable que se combina con el triturador XM-12 permitiendo **triturar, filtrar y emulsionar de manera simultánea**, optimizando procesos gastronómicos que antes resultaban complejos.

Fabricado en acero inoxidable y con bases perforadas intercambiables, se adapta a diferentes objetivos culinarios, ofreciendo resultados precisos según las necesidades de cada preparación.

Está diseñado para integrarse perfectamente con el triturador XM-12, convirtiendo tareas exigentes en pasos simples, maximizando la eficiencia y la creatividad en la cocina.



# Una simplicidad bien pensada



## **Diseño técnico avanzado**

Un filtro de acero inoxidable y discos perforados intercambiables que se ajustan según el resultado deseado: texturas finas, purés densos o emulsiones perfectas.



## **Resultados profesionales y versatilidad**

Con los discos intercambiables, replica herramientas tradicionales como estameñas o superbags para obtener texturas homogéneas y profesionales, ideales para platos de alta cocina.



## **Todo en un solo paso**

Tritura, filtra y emulsiona simultáneamente, agilizando y optimizando procesos.



## **Compatibilidad óptima**

Diseñado específicamente para el triturador XM-12, asegurando una integración y rendimiento superiores.

“ *El Emulsionizer Pro 1.0 es una herramienta imprescindible en nuestra cocina. Nos ha permitido crear elaboraciones únicas mientras optimizamos los tiempos.* ”

Enrique Fleischmann  
Chef Corporativo de Sammic

## ¿Por qué elegir Emulsionizer PRO 1.0?

- ✓ **Simplificación de procesos**  
Combina triturado, filtrado y emulsión en un único paso.
- ✓ **Calidad profesional**  
Logra acabados perfectos para salsas, cremas y purés que impresionan a los comensales.
- ✓ **Adaptación a diversos sectores**  
Desde gastronomía de autor hasta la industria de la salud, su versatilidad lo convierte en un aliado imprescindible.
- ✓ **Fácil de usar y limpiar**  
Diseñado para un uso intuitivo y una limpieza sencilla.
- ✓ **Durabilidad garantizada**  
Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente al uso intensivo en entornos profesionales.



# Un gran potencial gastronómico



## Elaboraciones únicas con el Emulsionizer PRO 1.0

La combinación del Emulsionizer PRO 1.0 con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef abre un mundo de posibilidades.

- ✓ **Extracción de esencias**  
Perfecto para raíces, hierbas y granos.
- ✓ **Sopas, vinagretas y salsas**  
Consigue texturas ideales y sabores equilibrados.
- ✓ **Alimentos para bebés y sector salud**  
Logra triturados finos o texturas ajustadas para necesidades específicas, como la disfagia.
- ✓ **Espesado y expansión de sabores**  
Ideal para guisos y otras preparaciones intensas.
- ✓ **Reutilización creativa**  
Transforma restos de comida en preparaciones de alta calidad.
- ✓ **Leches vegetales frescas**  
Prepáralas al momento con la máxima calidad.
- ✓ **Café creativo y cócteles de autor**  
Innovación para bebidas de gran calidad culinaria.
- ✓ **Fondos de helado**  
Logra bases perfectas para postres.

## Una solución versátil

Los discos intercambiables simulan el uso de herramientas tradicionales de la cocina

Escoge el disco que necesitas según la textura o resultado que busques. Desde filtrados finos como con cheesecloth hasta acabados más gruesos como con un pasapurés, los discos intercambiables ofrecen soluciones versátiles y profesionales para cada receta.



# Varias opciones de compra

## PACK COMBINADO



**TRITURADOR XM-12  
+  
Emulsionizer PRO 1.0**

Una **solución completa** para tus necesidades culinarias.

*Tritura, filtra y emulsiona a la vez.*



## ACCESORIO INDEPENDIENTE



**Emulsionizer PRO 1.0**

**100% compatible** con el triturador XM-12.

*Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.*



# Un sistema de emulsión único

## Innovación patentada

El Emulsionizer PRO 1.0 de Sammic es un accesorio patentado, diseñado en España y protegido por las principales oficinas de patentes internacionales. Entre otras, la Oficina Europea de Patentes (EPO), la Oficina de Patentes de Estados Unidos (USPO), la Agencia China de Patentes y el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Esta patente garantiza la exclusividad de nuestro diseño para el sector profesional y refuerza nuestro compromiso con la innovación y la calidad en el sector gastronómico.





# The smart strainer, reinvented *by Sammic*



#LaElecciónAcertada  
[www.sammic.es](http://www.sammic.es)



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

03/2025 - 0009470 - Copyright 2025 © Sammic, S.L.