

Emulsifier[®] PRO 1.0

The power of taste

Broyer, filtrer et
émulsionner en
une seule étape



L'Emulsifier PRO 1.0 est un filtre innovant en acier inoxydable qui fonctionne avec le mixeur plongeant XM-12, permettant de broyer, **filtrer et émulsionner simultanément**, simplifiant ainsi les processus culinaires complexes.

Fabriqué en acier inoxydable avec des bases perforées interchangeables, il s'adapte à différents objectifs culinaires et offre des résultats précis pour chaque préparation.

Conçu pour s'intégrer parfaitement au mixeur XM-12, il transforme les tâches exigeantes en étapes simples, maximisant l'efficacité et la créativité en cuisine.



Une simplicité bien pensée



Conception technique avancée

Un filtre en acier inoxydable avec des disques perforés interchangeables qui s'adaptent au résultat souhaité : textures fines, purées denses ou émulsions parfaites.



Résultats professionnels et polyvalence

Grâce aux disques interchangeables, il reproduit des outils traditionnels comme les étamines ou les superbags pour obtenir des textures homogènes et professionnelles, idéales pour la haute cuisine.



Tout en une seule étape

Broyer, filtrer et émulsionner simultanément, accélérant et optimisant les processus.



Compatibilité optimale

Conçu spécifiquement pour le mixeur XM-12, assurant une intégration et une performance supérieure.

“ L'Emulsionizer PRO 1.0 est un outil indispensable dans notre cuisine. Il nous a permis de créer des préparations uniques tout en optimisant le temps. ”

Enrique Fleischmann
Chef corporatif chez Sammic

Pourquoi choisir l'Emulsionizer PRO 1.0?

- ✓ **Simplification des processus**
Combine broyage, filtration et émulsion en une seule étape.
- ✓ **Qualité professionnelle**
Obtenez des finitions parfaites pour sauces, crèmes et purées qui impressionneront vos convives.
- ✓ **Adaptation à divers secteurs**
De la gastronomie d'auteur à l'industrie de la santé, sa polyvalence en fait un allié indispensable.
- ✓ **Facile à utiliser et à nettoyer**
Conçu pour une utilisation intuitive et un nettoyage simple.
- ✓ **Durabilité garantie**
fabriqué en acier inoxydable de haute qualité, résistant à un usage intensif dans des environnements professionnels.



Un potentiel gastronomique immense



Préparations uniques avec l'Emulsionizer PRO 1.0

La combinaison de l'Emulsionizer PRO 1.0, du mixeur XM-12 et de la créativité de chaque chef ouvre un monde de possibilités.

- ✓ **Extraction de senteurs**
Idéal pour les racines, herbes et grains.
- ✓ **Soupes, vinaigrettes et sauces**
Obtenez des textures idéales et des saveurs équilibrées.
- ✓ **Aliments pour bébés et secteur santé**
Réalisez des textures fines ou adaptées à des besoins spécifiques, comme la dysphagie.
- ✓ **Épaississement et intensification des saveurs**
Parfait pour les ragoûts et autres préparations riches.
- ✓ **Réutilisation créative**
Transformez les restes en préparations de haute qualité.
- ✓ **Laits végétaux frais**
Préparez-les instantanément avec une qualité optimale.
- ✓ **Cafés créatifs et cocktails signature**
Innover dans les boissons avec une haute valeur culinaire.
- ✓ **Bases pour glaces**
Réalisez des bases parfaites pour desserts.

Une solution polyvalente

Les disques interchangeables simulent les outils traditionnels de la cuisine

Choisissez le disque dont vous avez besoin en fonction de la texture ou du résultat recherché. Du filtrage fin comme avec une étamine aux finitions plus épaisses comme avec un moulin à légumes, les disques interchangeables offrent des solutions polyvalentes et professionnelles pour chaque recette.



Plusieurs options d'achat

PACK COMBINÉ



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

solution complète pour vos besoins culinaires.

Broie, filtre et émulsionne en même temps.



ACCESSOIRE INDÉPENDANT



Emulsionizer PRO 1.0

Parfaitement compatible avec le mixeur XM-12.

Broie, filtre et émulsionne en même temps.



Un système d'émulsion unique

Innovation brevetée

L'Emulsionizer PRO 1.0 de Sammic est un accessoire breveté, conçu en Espagne et protégé par les principaux offices de brevets internationaux, notamment l'Office européen des brevets (EPO), l'Office américain des brevets (USPO), l'Agence chinoise des brevets et l'Institut mexicain de la propriété industrielle (IMPI).

Ce brevet garantit l'exclusivité de notre design pour le secteur professionnel et renforce notre engagement envers l'innovation et la qualité dans le domaine culinaire.





The smart strainer, reinvented *by Sammic*



#LeJusteChoix
www.sammic.fr



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

03/2025 - 0009472 - Copyright 2025 © Sammic, S.L.