

Emulsifier[®] PRO 1.0

The power of taste

Tritare, filtrare
ed emulsionare
in un unico
passaggio



Emulsionizer PRO 1.0 è un filtro innovativo in acciaio inossidabile che funziona con il mixer XM-12, consentendo di tritare, **filtrare ed emulsionare simultaneamente**, semplificando i processi culinari complessi.

Realizzato in acciaio inossidabile con basi perforate intercambiabili, si adatta a diversi obiettivi culinari e offre risultati precisi per ogni preparazione.

Progettato per integrarsi perfettamente con il mixer XM-12, trasforma compiti impegnativi in passaggi semplici, massimizzando l'efficienza e la creatività in cucina.



Una semplicità ben progettata



Design tecnico avanzato

Un filtro in acciaio inossidabile con dischi perforati intercambiabili che si adattano al risultato desiderato: texture fini, puree dense o emulsioni perfette.



Risultati professionali e versatilità

Grazie ai dischi intercambiabili, riproduce strumenti tradizionali come tessuti filtranti o superbags per ottenere texture omogenee e professionali, ideali per piatti di alta cucina.



Tutto in un unico passaggio

Trita, filtra ed emulsiona simultaneamente, accelerando e ottimizzando i processi.



Compatibilità ottimale

Progettato specificamente per il mixer XM-12, garantendo un'integrazione e prestazioni superiori.

“*Emulsionizer Pro 1.0 è uno strumento essenziale nella nostra cucina. Ci ha permesso di creare preparazioni uniche ottimizzando i tempi.*”

Enrique Fleischmann
Chef corporativo di Sammic

Perché scegliere l'Emulsionizer PRO 1.0?

- ✓ **Semplificazione dei processi**
Combina tritatura, filtraggio ed emulsione in un unico passaggio.
- ✓ **Qualità professionale**
Raggiunge finiture perfette per salse, creme e puree che stupiranno i commensali.
- ✓ **Adattabilità a vari settori**
Dalla cucina d'autore all'industria sanitaria, la sua versatilità lo rende un alleato indispensabile.
- ✓ **Facile da usare e pulire**
Progettato per un utilizzo intuitivo e una pulizia semplice.
- ✓ **Durata garantita**
Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità, resistente all'uso intensivo in ambienti professionali.



Grande potenziale gastronomico



Preparazioni uniche con Emulsionizer PRO 1.0

La combinazione di Emulsionizer PRO 1.0, del mixer XM-12 e della creatività di ogni chef apre un mondo di possibilità.

- ✓ **Estrazione di essenze**
Perfetto per radici, erbe e cereali.
- ✓ **Zuppe, vinaigrette e salse**
Ottieni texture ideali e sapori equilibrati.
- ✓ **Alimenti per bambini e settore sanitario**
Crea texture fini o adattate a esigenze specifiche, come la disfagia.
- ✓ **Addensamento e intensificazione dei sapori**
Ideale per stufati e altre preparazioni ricche.
- ✓ **Riutilizzo creativo**
Trasforma gli avanzi in preparazioni di alta qualità.
- ✓ **Latti vegetali freschi**
Preparali al momento con la massima qualità.
- ✓ **Caffè creativi e cocktail d'autore**
Innovazione per bevande dal grande valore culinario.
- ✓ **Basi per gelati**
Crea basi perfette per dessert.

Una soluzione versatile

I dischi intercambiabili simulano strumenti tradizionali della cucina

Scegli il disco di cui hai bisogno in base alla texture o al risultato che cerchi. Dai filtraggi fini come con tessuti filtranti alle finiture più grosse come con un passaverdure, i dischi intercambiabili offrono soluzioni versatili e professionali per ogni ricetta.



Opzioni di acquisto multiple

PACCHETTO COMBINATO



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

Una soluzione completa per le tue esigenze culinarie.

*Frulla, filtra ed emulsiona
allo stesso tempo.*



ACCESSORIO INDIPENDENTE



Emulsionizer PRO 1.0

Completamente compatibile con il mixer XM-12.

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.



Un sistema di emulsione unico

Innovazione brevettata

Emulsionizer PRO 1.0 di Sammic è un accessorio brevettato, progettato in Spagna e protetto dai principali uffici brevetti internazionali, tra cui l'Ufficio Brevetti Europeo (EPO), l'Ufficio Brevetti degli Stati Uniti (USPO), l'Agenzia Cinese dei Brevetti e l'Istituto Messicano della Proprietà Industriale (IMPI).

Questo brevetto garantisce l'esclusività del nostro design per il settore professionale e rafforza il nostro impegno verso l'innovazione e la qualità nel settore culinario.





The smart strainer, reinvented *by Sammic*



#LaSceltaGiusta
www.sammic.it



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

03/2025 - 0009473 - Copyright 2025 © Sammic, S.L.