



BESCHREIBUNG

Zerkleinert, filtert und emulgiert gleichzeitig.

Der Emulsionizer Pro 1.0 von Sammic ist ein Zubehör für den XM-12 Mixer, das die Erstellung jeglicher Art von gastronomischen Emulsionen ermöglicht. Der Emulsionizer Pro 1.0 von Sammic besteht aus einem Edelstahlfilter, kombiniert mit austauschbaren perforierten Basen, je nach gewünschtem gastronomischen Ziel. Er funktioniert mit einem Stabmixer (max. Durchmesser der Messerschutz: 65 mm), und sein Design und seine Größe sind ideal für den Sammic XM-12 Mixer. Dieser wird im Emulsionsfilter gestartet, wo die Zutaten platziert werden, um die gewünschte Emulsion zu erhalten.

Die Kombination des Emulsionizer Pro 1.0 von Sammic mit dem XM-12 Mixer und der Kreativität jedes Kochs ermöglicht es, mit großer Leichtigkeit einzigartige Zubereitungen zu erstellen.

- ✓ Essenzen aus Wurzeln, Kräutern und Körnern extrahieren.
- ✓ Suppen, Vinaigrettes und Saucen zubereiten.
- ✓ Das feinste Püree für Babynahrung sowie Lebensmittel mit der gewünschten Textur für den Gesundheitssektor und bei Dysphagie herstellen.
- ✓ Eintöpfe eindicken und eine Geschmacksintensivierung erreichen.
- ✓ Lebensmittelreste in kulinarische Qualitätszubereitungen verwandeln.
- ✓ Frisch zubereitete pflanzliche Milch.
- ✓ Kreative Kaffeezubereitungen von hoher kulinarischer Qualität vorbereiten.
- ✓ Die besten Cocktails zubereiten.
- ✓ Eisböden herstellen.

ENTHÄLT

- ✓ Emulgator PRO 1.0 by Sammic.
- ✓ Pack mit 5 austauschbaren Scheiben.
- ✓ Hitzebeständiger Borosilikatkrug mit Deckel.
- ✓ Mörser aus Bambus.

OPTIONAL

- Zusätzliches Emulsionizer-Scheiben-Set

TECHNISCHE DATEN

Emulsionizer-Filter

Innendurchmesser des Filters: 70 mm
Filterhöhe: 235 mm
Maximaler Ø der Messerschutzabdeckung: 65 mm

Emulsionizer-Scheiben

Scheibendurchmesser: 80 mm
Inklusive Scheiben: 5
Arten der inklusiven Scheiben: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mörser

Mörser-Ø: 70 mm
Höhe: 250 mm

Borosilikatbehälter

Höhe des Behälters: 235 mm
Aussendurchmesser des Behälters: 120 mm
Innendurchmesser des Behälters: 110 - 90 mm
Maximale Produktmenge: 0.8 l

VERFÜGBARE MODELLE

5410009 Emulsionizer PRO 1.0

* Fragen sie nach der Verfügbarkeit von Sonderversionen



 sammic sammic.com Food Service Equipment Manufacturer Polígono Basarte, 1. phone +34 943 15 72 36 20720 Azkoitia, Spain sales@sammic.com		Projekt	Datum
		Ref.	Anzahl
		Zugelassen	