



EMULSIONIZER PRO 1.0



PREPARACIÓN DINÁMICA
ACCESORIOS - TURBOLICUADORES-BATIDORES PROFESIONALES



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Tritura, filtra y emulsiona en un solo paso.

- ✓ Accesorio para el triturador XM-12 que permite crear emulsiones gastronómicas de cualquier tipo.
- ✓ Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic consiste en un filtro de acero inoxidable combinado con bases perforadas intercambiables según el objetivo gastronómico que se busca en cada momento.
- ✓ Funciona con un triturador de brazo (diámetro máximo de campana: 65 mm) y su diseño y tamaño son los ideales para el triturador XM-12 de Sammic.
- ✓ El XM-12 se pone en marcha dentro del filtro emulsionador, donde se colocan los ingredientes, para obtener la emulsión deseada.

La combinación del Emulsionizer Pro 1.0 by Sammic con el triturador XM-12 y la creatividad de cada chef posibilitan la obtención, con gran facilidad, de elaboraciones únicas.

- ✓ Extrae esencias de raíces, hierbas y granos.
- ✓ Prepara sopas, vinagretas y salsas.
- ✓ Obtén el triturado más fino para alimentos para bebés, así como alimentos con la textura deseada para el sector de la salud y para la disfgia.
- ✓ Espesa guisos y consigue una expansión de sabores.
- ✓ Transforma restos de comida en preparaciones de alta calidad culinaria.
- ✓ Obtén leches vegetales hechas en el momento.
- ✓ Prepara elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.
- ✓ Prepara los mejores cocktails.
- ✓ Haz fondos de helado.

INCLUIDO

- ✓ Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic.
- ✓ Pack de 5 discos intercambiables.
- ✓ Jarra de borosilicato resistente al calor con tapa.
- ✓ Mortero de bamboo.

OPCIONAL

- Pack de discos adicional.

ESPECIFICACIONES

Filtro Emulsionizer

- Ø interior filtro: 70 mm
- Altura filtro: 235 mm
- Ø máximo de cubrecuchilla: 65 mm

Discos Emulsionizer

- Ø disco: 80 mm
- Discos incluidos: 5
- Tipos de discos incluidos: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mortero

- Ø mortero: 70 mm
- Altura: 250 mm

Jarra de borosilicato

- Altura jarra: 235 mm
- Ø exterior jarra: 120 mm
- Ø interior jarra: 110 - 90 mm
- Cantidad máxima de producto: 0.8 l

MODELOS DISPONIBLES

5410009 Emulsionizer PRO 1.0

* Consulte para versiones especiales



ficha de producto
actualizado 03/17/25



EMULSIONIZER PRO 1.0



PREPARACIÓN DINÁMICA
ACCESORIOS - TURBOLICUADORES-BATIDORES PROFESIONALES

 sammic sammic.mx Fabricante de Equipos para Hostelería Av Adolfo Ruiz Cortines Pte 2700 67110 Guadalupe, Nuevo León MÉXICO TEL. +52 81 25 25 53 60 mexico@sammic.com		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 03/17/25