



DESCRIZIONE COMMERCIALE

Frulla, filtra ed emulsiona allo stesso tempo.

- ✓ L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic è un accessorio per il frullatore XM-12 che consente di creare emulsioni gastronomiche di qualsiasi tipo.
- ✓ L'Emulsionizer Pro 1.0 di Sammic consiste in un filtro in acciaio inossidabile combinato con basi perforate intercambiabili in base all'obiettivo gastronomico desiderato.
- ✓ Funziona con un tritatore (diametro coprilama massimo: 65 mm) e il suo design e le sue dimensioni sono ideali per il tritatore XM-12 di Sammic.
- ✓ Questo viene attivato all'interno del filtro emulsionatore, dove vengono posti gli ingredienti, per ottenere l'emulsione desiderata.

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

- ✓ Extraer esencias de raíces, hierbas y granos.
- ✓ Preparar sopas, vinagretas y salsas.
- ✓ Obtener el triturado más fino para alimentos para bebés, así como alimentos con la textura deseada para el sector de la salud y para la disfagia.
- ✓ Espesar guisos y conseguir una expansión de sabores.
- ✓ Transformar restos de comida en preparaciones de alta calidad culinaria.
- ✓ Obtener leches vegetales hechas en el momento y elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.
- ✓ Preparar elaboraciones de café únicas.
- ✓ Además, es ideal para coctelería.

INCLUSO

- ✓ Emulsionatore PRO 1.0 by Sammic.
- ✓ Caraffa in borosilicato resistente al calore con coperchio.
- ✓ Set di 5 dischi intercambiabili.
- ✓ Mortaio in bambù.

OPZIONALE

- ☐ Set di dischi aggiuntivo.

SPECIFICHE

Filtro Emulsionizer

- Ø interno del filtro: 70 mm
- Altezza del filtro: 235 mm
- Ø massimo del coprilama: 65 mm

Dischi Emulsionizer

- Ø dischi: 80 mm
- Dischi inclusi: 5
- Tipi di dischi inclusi: 0 / 0.3 / 0.5 / 1 / 2 mm

Mortaio

- Ø mortaio: 70 mm
- Altezza: 250 mm

Brocca in borosilicato

- Altezza della brocca: 235 mm
- Ø esterno della brocca: 120 mm
- Ø interno della brocca: 110 - 90 mm
- Quantità massima di prodotto: 0.8 l

MODELLI DISPONIBILI

5410009 Emulsionizer PRO 1.0

* Consulta per versioni speciali



sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	