



EMULSIONIZER PRO 1.0



PREPARAÇÃO DINÂMICA
ACESSÓRIOS - TRITURADORES-BATEDEIRAS



INCLUI

- ✓ Emulsionizer PRO 1.0 da Sammic.
- ✓ Jarro de borossilicato resistente ao calor com tampa.
- ✓ Conjunto de 5 discos intercambiáveis.
- ✓ Almofariz de bambu.

OPCIONAL

- Pack adicional de discos.

MODELOS DISPONÍVEIS

5410009 Emulsionizer PRO 1.0

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Tritura, filtra e emulsiona ao mesmo tempo.

- ✓ O Emulsionizer Pro 1.0 da Sammic é um acessório para o triturador XM-12 que permite criar emulsões gastronómicas de qualquer tipo.
- ✓ O Emulsionizer Pro 1.0 da Sammic consiste num filtro de aço inoxidável combinado com bases perfuradas intercambiáveis, dependendo do objetivo gastronómico desejado.
- ✓ Ele funciona com um triturador de braço (diâmetro cobre- lâmina max: 65 mm), o seu design e tamanho são ideais para o triturador XM-12 da Sammic.
- ✓ O triturador é acionado dentro do filtro emulsificador, onde os ingredientes são colocados, para obter a emulsão desejada.

A combinação do Emulsionizer Pro 1.0 da Sammic com o triturador XM-12 e a criatividade de cada chef possibilita a obtenção, com grande facilidade, de preparações únicas.

- ✓ Extrair essências de raízes, ervas e grãos.
- ✓ Preparar sopas, vinagretes e molhos.
- ✓ Obter a puré mais fina para alimentos de bebês, bem como alimentos com a textura desejada para o setor de saúde e para disfagia.
- ✓ Engrossar ensopados e conseguir uma expansão de sabores.
- ✓ Transformar restos de comida em preparações culinárias de alta qualidade.
- ✓ Obter leites vegetais feitos na hora.
- ✓ Preparar criações de café criativas e de alta qualidade culinária.
- ✓ Preparar os melhores cocktails.
- ✓ Fazer bases de sorvete.



sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 17/03/2025