



Hosteleria10.com



- ✓ Prepara elaboraciones de café creativas y de gran calidad culinaria.
- ✓ Prepara los mejores cocktails.
- ✓ Haz fondos de helado.

MODELOS DISPONIBLES

* Consulte para versiones especiales

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 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 disfagia.
- ✓ 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.



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA
ACCESORIOS - TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

ficha de producto
actualizado 14/10/2024