



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Triturador profesional compacto. 240 W.

- ✓ Triturados, aires, emulsiones, etc. con la misma cuchilla.
- ✓ Diseñado para un uso continuo.
- ✓ Ideal para mise en place.
- ✓ Máxima comodidad en recipientes de hasta 10 l.
- ✓ 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.

Triturador XM-12

All-in-one

- ✓ Versatilidad sin necesidad de herramientas accesorias.
- ✓ Cuchilla Y-blade profesional de acero templado y filo de larga duración.
- ✓ Vario-speed: velocidad variable.
- ✓ Smooth Control: control de velocidad inteligente. El nuevo sistema SmoothControl aporta una reacción más rápida y una mejor estabilidad a la máquina. Además, mejora el arranque en carga y limita la sobreaceleración al extraer la máquina y en situaciones de no carga.
- ✓ Ideal para mise en place y apoyo en el servicio.
- ✓ Diseñado para trabajar en recipientes de hasta 10 l de capacidad.
- ✓ Opción: brazo triturador MA-11, más corto.

Máxima comodidad para el usuario

- ✓ Diseño compacto: tamaño lógico y manejable.
- ✓ Ergo-design & bi-mat-grip: carcasa externa realizada en dos materiales para un agarre ergonómico. Grip antideslizante. Inclínación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazo desmontable con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana diseñada para evitar salpicaduras.



- ✓ Uso intuitivo: maniobra muy simple. Indicador luminoso de máquina conectada a la red.

Built to last

- ✓ Rendimiento profesional: es capaz de realizar trabajos de larga duración sin sobrecalentamiento de la carcasa.
- ✓ Life-plus: equipados con un motor que ha superado las pruebas de uso más exigentes.
- ✓ Geometría estudiada: carcasa diseñada para evitar que ruede y se caiga.
- ✓ Brazos ultra-resistentes aptos para soportar altas temperaturas en uso.
- ✓ Fácil limpieza: brazo lavable bajo el grifo o en el lavavajillas.
- ✓ Homologado por NSF: garantía de seguridad e higiene.

Emulsionizer PRO 1.0

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, permitiendo, por ejemplo:

- ✓ 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 bases de helados.
- ✓ Además, es ideal para coctelería.

INCLUIDO

- ✓ Triturador XM-12: bloque motor + brazo triturador MA-12.
- ✓ Emulsionizer PRO 1.0 by Sammic + pack de 5 discos.

OPCIONAL

- ☐ Brazo triturador MA-11.

ESPECIFICACIONES

Potencia total: 240 W
Capacidad máxima del recipiente: 10 l
Profundidad máxima de trabajo: 148.6 mm
Velocidad motor: 1500 - 15000 rpm
Diámetro de cuchilla: 44 mm
Diámetro cubre cuchilla: 65 mm

Longitud

Longitud brazo triturador: 223 mm
Longitud total: 448 mm

Peso neto: 3.31 kg
Nivel de ruido a 1 m: <80 dB(A)

Dimensiones del embalaje
345 x 200 x 265 mm
Peso bruto: 4.2 kg

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

ficha de producto
actualizado 27/12/2024



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



MODELOS DISPONIBLES

3030730	Triturador XM-12 230/50-60/1 EMZ
3030731	Triturador XM-12 230/50-60/1 UK EMZ
3030732	Triturador XM-12 230/50-60/1 AUS EMZ
3030733	Triturador XM-12 120/50-60/1 EMZ

* Consulte para versiones especiales

PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES

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

ficha de producto
actualizado 27/12/2024