



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



- ✓ 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.

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. Inclinación óptima del mango que minimiza la fatiga.
- ✓ Click-on-arm: brazo desmontable con cierre rápido y seguro.
- ✓ Campana diseñada para evitar salpicaduras.



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

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

* Consulte para versiones especiales

ficha de producto
actualizado 21/01/2025



PACK TRITURADOR XM-12 + EMULSIONIZER PRO 1.0

Tritura, filtra y emulsiona a la vez.



PREPARACIÓN DINÁMICA
TRITURADORES-BATIDORAS PROFESIONALES



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	

ficha de producto
actualizado 21/01/2025