



**Mixer EMA de Kronen
Emulsionner – Mixer – Faire mousser
Du jamais vu !**

EMA

émulsionner

mélanger

faire mousser



Quand les chercheurs, sportifs, techniciens savent faire mieux que les autres, on dit « qu'ils jouent dans une autre ligue ». Identique pour le mixer EMA.



 Made in Germany

A la place d'un couteau trilatéral habituel, se situe un rotor connecté à un moteur puissant, réglable en continue de 5000 à 15 000 rpm.

Le tout doit passer par des parties collatérales rainurées. Résultat : une fermeté améliorée du produit, des sauces plus crémeuses, des émulsions délicates

3 choix de longueur :

350/400/500 mm

Moteur :

550 W. à réglage continue



Le rotor EMA



Couteaux standard héli