

# NUEVA GAMA EMULSIONADORES **ES 500**

Este modelo cuenta con dos modalidades de trabajo, manual y automática. Podemos variar entre una y otra: modo automático cuando el soporte del envase esté arriba y modo manual cuando el soporte esté abajo.

## Controla tu SAMIX® en 3 minutos

*Modo manual*

1. Preparar la emulsión y **adecuarla en el envase** de SAMIX®, hay que recordar que son de plástico, y por lo tanto sólo se pueden calentar al baño maría.
2. Introducir la pala agitadora del tamaño adecuado al envase con la emulsión, y ponerle la tapa. Cerrar ligeramente la tapa, subir el embolo inferior ligeramente, hasta que **se retire el aire de dentro del envase**, y seguidamente cerrar la tapa del todo.
3. Seleccionar mediante los botones del panel el **tiempo de agitación** (máximo 9,55 minutos) y la velocidad (1 al 9).
4. Colocar el sistema tarro-tapa-pala agitadora en el agujero correspondiente para la pala y darle al botón de "start", mientras subimos y bajamos el envase, permitiendo que la emulsión se mezcle homogéneamente.
5. Una vez la emulsión esté lo suficientemente mezclada, o llega al fin el contador de tiempo, el emulsionador se detiene. Tras esto subimos el envase hasta el tope, obligando que la misma pala empuje el embolo inferior hacia abajo.

Con ello abrimos una cámara de aire en la parte superior. Bajamos el envase al máximo, hasta que la pala toque la tapa superior, y pulsamos el botón "start", se activa el modo de **limpieza de palas** (FSL), poniéndose la velocidad al máximo durante 3 segundos.

La fuerza centrífuga limpiará los restos de emulsión de la pala, disminuyendo las pérdidas de material de nuestra elaboración. Si cuando faltan unos segundos para terminar pulsamos el botón de "start", el emulsionador SAMIX® se detiene, y si lo pulsamos de nuevo, se activa el modo de limpieza de las palas (FSL), realizando esa función de limpieza de las palas.

6. Terminada esa limpieza, el SAMIX® vuelve a su posición inicial de tiempo y velocidad.
7. Abrimos el envase SAMIX® y quitamos la pala. Cerramos el envase con su tapa y contratapa, y está listo para dispensar.

## NUEVA GAMA EMULSIONADORES **ES 500**

Controla tu SAMIX® en  
3 minutos • *Modo automático*

1. Preparar la emulsión y **ajustarla en el envase** de SAMIX®, hay que recordar que son de plástico, y por lo tanto sólo se pueden calentar al baño maría.
2. Introducir la pala agitadora del tamaño adecuado al envase con la emulsión, y ponerle la tapa. Cerrar ligeramente la tapa, subir el embolo inferior ligeramente, hasta que **se retire el aire de dentro del envase**, y seguidamente cerrar la tapa del todo.
3. Seleccionar mediante los botones del panel el **tiempo de agitación** (máximo 9,55 minutos) y la velocidad (1 al 9).

En el **modo automático**, en ese momento, el soporte del envase se moverá para situarse arriba. Este soporte va enroscado a la boca del envase SAMIX®, desde abajo, haciendo que pase la parte de la pala que va en el agitador por el agujero del soporte.

Es importante que se enrosque bien, sino, se puede soltar con la agitación de la emulsión y caer al suelo.

4. Damos al botón de "start", y el emulsionador SAMIX® empieza a agitar la emulsión, subiendo y bajando el envase, permitiendo que se mezcle homogéneamente.
5. Una vez llega al fin el contador de tiempo, este SAMIX® sube la pala hasta el máximo, y activa el modo de limpieza de palas FSL, agitándolas a máxima velocidad 3 segundos.
6. Terminada esa limpieza, el SAMIX® vuelve a su posición inicial de tiempo y velocidad
7. Abrimos el envase de SAMIX® y quitamos la pala. Cerramos el envase con su tapa, y contratapa, y está listo para dispensar.

