

laboratorio cazione



Naturale

Perché figlio del lievito madre e di farine di alta qualità. Privo di conservanti, fresco, fragrante, digeribile, naturale e non congelato.



Semplice

Perché servono solo 5 apparecchiature e, anche meno di 35mq per sfornare pane fresco, in pochi minuti.

EsmachLAB

...unisce la tecnologia messa a punto da Esmach e l'esperienza dei suoi esperti Technologists per un cambiamento radicale nel modo di pensare e di gestire l'attività del panificio, portando il cliente e lo stile di vita della società al centro dell'attività.

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

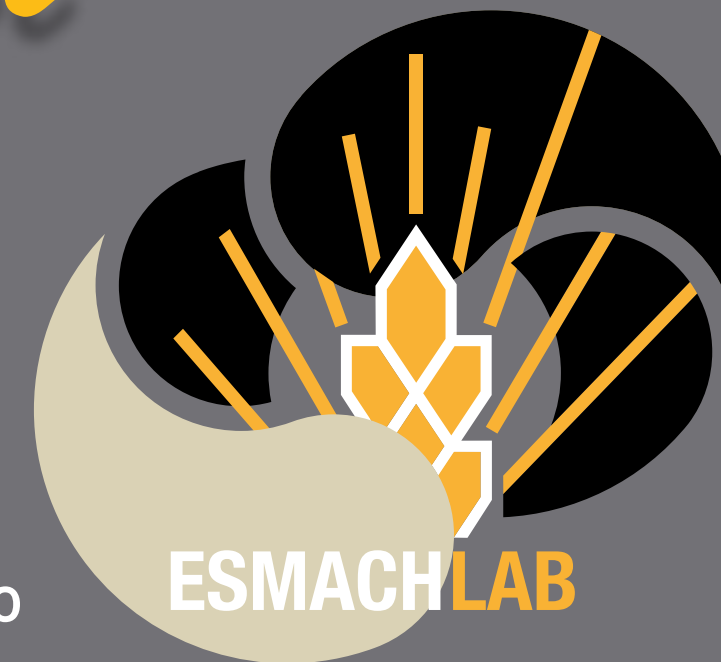
Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence

Committed to Natural Yeast



Più di uno slogan o un punto di vista, è il cuore e l'anima di EsmachLab: il progetto innovativo di Esmach.

Alla portata di tutti, anche di chi non ha mai fatto il panettiere o poco conosce del mestiere.

ESMACH 

Innovativo di panifici



Geniale

Perché reinventa il mestiere di panettiere che non si svolge più di notte, ma di giorno.



Flessibile

Perché pensato in tre misure small - medium - large e concepito con le logiche della produzione snella: flussi lineari, piccoli lotti e alimentazione continua sul sell-out.

Impasti già preparati e stoccati in armadio frigo, ciabatte, . . . con o senza ripieno, Il tutto sempre e comunque,

Consapevole dei cambiamenti del mercato costruito e collaudato un concetto innovativo di competitva l'attività del panificatore e che qualità del prodotto finito:

fresco e senza conservanti, senza e rispetto

EsmachLAB è un locale dinamico, in soli 35 mq, capace di trasformarsi nell'arco della giornata, che adatta la produzione di prodotti da forno a lievitazione naturale ai diversi momenti di consumo; dalla colazione, alla pausa pranzo, all'aperitivo, alla pizza.

*Solo
35m²*

Concepito con l'idea che la qualità della vita è importante e che la genuinità dei prodotti finiti è ingrediente fondamentale per il successo dell'attività, il concept EsmachLab permette di accorciare i tempi di preparazione e di sfornare prodotto fresco e genuino in poco tempo;

a titolo esemplificativo, fino all'equivalente di 800 filoni da 250 gr al giorno.

1 **Generatore di lievito madre**

GL AI



Protagonisti d'eccellenza sono **GL AI** e **PANEOTRAD**: GL AI è il generatore di lievito che assicura lievito madre pronto in qualsiasi momento della giornata senza dover sottostare alle classiche rigorose operazioni di gestione e garantisce sviluppo, sapore, aroma, conservabilità e alta standardizzazione qualitativa del prodotto, che è impastato con la collaudatissima

IMPASTATRICE Esmach, la migliore del mercato, eccellente per qualsiasi tipo di impasto.

SPI AI

2 **Impastatrice automatica a spirale**



3 **Cella di fermentazione**

T Climother® AI



La maturazione dell'impasto è gestita con una **CELLA DI LIEVITAZIONE CONTROLLATA** con programmatore elettronico.

4 **Per taglio e modellamento**

Paneotrad®



PANEOTRAD è un "sistema" concepito per una lavorazione di qualità che si avvale di una tecnica completamente diversa da quelle classiche, rivoluziona tutti gli schemi e le abitudini legate al mestiere del panificatore-pasticcere e permette di evitare il lavoro più pesante e meno valorizzante a vantaggio di reattività, produttività, redditività e qualità di vita.

*Forno
modulare*

5 **Forno elettrico modulare a piani**

A completamento della linea, il FORNO MODULARE altamente collaudato anche per la cottura oltre che del pane anche della pizza con lievito madre.



ESMACH 