

Innovazione e “miglioramento continuo” sono i driver dei processi di Esmach che mirano alla qualità del prodotto, al perfezionamento di tecnologie d'avanguardia e alle esigenze del cliente. Proprio sul cliente e sui suoi bisogni Esmach concentra gran parte della sua energia per garantire il controllo dei consumi e la riduzione degli sprechi, ma anche e soprattutto per favorire l'operare in serenità e in sicurezza coniugando successo e sostenibilità. In quest'ottica, Esmach accompagna il cliente nella scelta delle attrezzature e gli dà l'opportunità di provare i propri impasti e cotture in EsmachAcademy prima di intraprendere importanti in-

Formazione e assistenza

Aiutare il cliente a crescere

Cinquanta centri di assistenza su tutto il territorio nazionale. E una formazione costante su tecnologie, impasti e cotture alla Esmach Academy. Per garantire la massima soddisfazione del cliente

di garanzia” che prevede il monitoraggio periodico delle attrezzature, ne garantisce efficienza e longevità oltre al monitoraggio del loro stato di salute che permette di fare le opportune valutazioni dei rischi o conseguenze nel caso di manutenzione non regolare. In quanto a tecnologie d'avanguardia, vi presentiamo la vetrina di successo secondo Esmach.

vestimenti. Agevola formazione e aggiornamento con quotati ed esperti bakers per ottimizzare produzioni di lievitati da forno. Nel contempo offre opportunità di crescita professionale anche

ai panettieri più esperti, perché induce allo scambio di idee, di consigli e di consulenza nonché alla sperimentazione e alla realizzazione delle proprie ricette. Attraverso una presenza capillare

nel territorio nazionale con una cinquantina centri di assistenza formati e aggiornati dalla sede, Esmach ha instaurato una moderna concezione di “assistenza programmata” e di “estensione

ESMACH S.p.A.

Via Vittorio Veneto, 143
36040 Grisignano
di Zocco (VI)
Tel 0444 419777
mail: info@esmach.com
www.esmach.com

ORION

La nuova stella dei forni elettrici Bongard

Forno compatto, per pane e pasticceria. Qualità di cottura paragonabile a quella dei forni in muratura. Camera completamente in pietra refrattaria con controllo umidità. Temperatura indipendente in ogni piano. Possibilità di avviamento differito con ottimizzazione dei consumi di energia. Nella sua camera superiore ROC garantisce una cottura molto lenta alle grandi pezzature (panettoni inclusi).



SERIE 4

Il forno a carrello rotativo

Forno polivalente e molto compatto con cotture di qualità ad effetto “suolo”. Dotato di tecnologia “Soft Flow”. Affiancabile su tre lati. Cottura di pane e pasticceria su carrello a 19 piani. Funzionamento elettrico o gas/gasolio.



CERVAP

Forno a piani a tubi di vapore Bongard

Forno a gas/gasolio ad alto rendimento energetico per cotture intensive di qualità. Alta massa termica dei tubi anulari, doppio scambio termico sulla camera di combustione. Suolo ad alto volano termico.



SPI F

Impastatrice a spirale a vasca fissa Esmach

Per impasti “high quality”. Copertura della vasca griglia+lid per contrastare la dispersione delle polveri sottili di farina in applicazione della norma europea 453 rev. 2015 a tutela della salute dell'operatore. Con dosatore-miscelatore acqua visibile su display e conta litri con scarico diretto in vasca. Rilevatore temperatura pasta su display a raggi infrarossi.

