

GENERATORI DI LIEVITO MADRE  
MOTHER DOUGH MACHINES

# GL MINI



Esmach S.p.A.  
Via Vittorio Veneto 143  
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777  
Fax +39 0444 419708  
[www.esmach.com](http://www.esmach.com)

**ESMACH** 



I generatori di lievito GL MINI generano ed assicurano lievito madre pronto all'uso in qualsiasi momento della giornata senza dover sottostare alle classiche rigorose operazioni di gestione.

Da una base di lievito madre al quale vengono opportunamente aggiunte farina ed acqua, i generatori di lievito GL MINI consentono di gestire in modo sicuro il lievito madre da incorporare agli impasti in percentuale differente a seconda del prodotto che si vuole ottenere.

I generatori di lievito GL MINI assicurano un notevole risparmio di tempo, cicli programmabili e ripetibili ed un metodo di lavoro costante. Il pane ed in generale i lievitati da forno che si ottengono con l'utilizzo del lievito madre liquido sono prodotti di altissima qualità, freschi, genuini, senza conservanti e senza componenti artificiali, altamente digeribili dal gusto e aroma particolare che ricordano le lavorazioni artigianali di una volta

MGL MINI Mother Dough machines produce and grant a natural yeast ready to be used at every moment during the day without being submitted to the traditional and strict process steps.

From a base of natural yeast, to which wheat and water are to be added conveniently, GL MINI Mother Dough Machines allow to process safely the yeast to incorporate into the ingredients in a different percentage according to the product to be obtained.

GL MINI assure a notable time-saving, programmable and repeatable cycles and a constant working method. Bread and in general leavened oven-baked products, obtained by using liquid natural yeast are top quality, fresh, natural, without any preservatives and artificial components and highly digestible products with a special aroma recalling the handcrafted bread-making in times past.

5

10

20



La gamma GL MINI è declinata in 3 modelli : da 5 kg - 10 kg - 20 kg. Per capacità produttiva e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione, pasticceria, pizzeria per produzione qualificate di piccoli-medi quantitativi.

GL MINI range comes in 3 models with a capacity of 5 kg - 10 kg - 20 kg. The output capacity and dimensions of our GL MINI product line fulfill the requirements of those workshops (bakery shops, pastry shops, Pizza restaurants)

that yield small to medium size batches.

## PREGI STRENGTHS

**1 Coperchio** trasparente completamente apribile per versare comodamente gli ingredienti ed avere accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.

Fully opening **transparent lid** to introduce the ingredients and have full access to the tank for cleaning.

**2 Mescolatore ad inverter** : assicura la completa mescolazione, maturazione e conservazione alla giusta temperatura del composto in maniera dolce e delicata

**Beater inverter** : garantisce complete mixing, ripening and yeast storage at the right temperature in a gentle and delicate way.

**3 Pala** asportabile per facilitare le operazioni di pulizia  
Removable **flap** to make cleaning operations easier

**4 Pannello comandi** elettronico con display digitale: gestisce e memorizza tempi, temperature e alternanza delle fasi di lavoro.

The automated **control screen panel** manages and records processing times, temperatures and the sequences of all work steps.

**5 Rubinetto** di estrazione con ampia uscita, per rendere rapida l'estrazione del prodotto.

**Spigot** : it has a special large opening to make it quicker the yeast extraction.

1 - Preparazione iniziale del lievito madre partendo da un ceppo madre

1 - First time processing of natural yeast by using a selected microbial strains (yeasts and LAB)

2 - Prelievo del lievito madre : il lievito madre viene prelevato e incorporato negli impasti finali. È importante lasciare nella vasca una quantità di lievito madre adeguata ad innescare la nuova produzione.

2 - Withdrawal of natural yeast : the natural yeast is withdrawn and mixed into the final dough. It is important to ensure that there will always be some natural yeast left at the bottom of the tank in order to start the process all over again.

3 - Successive preparazioni : si aggiungono alla base rimasta acqua e farina in quantità necessaria per ripristinare la carica della macchina e si impostano i parametri di tempo e temperature per la maturazione e conservazione del lievito madre fino a un nuovo ciclo di lavoro.

3 - Next processings: Water and flour are added to the natural yeast supply resting at the bottom of the tank in quantities as per the size of your equipment. Temperature and time parameters for yeast maturation and storage are set in order to proceed with a new working cycle.

## PLUS

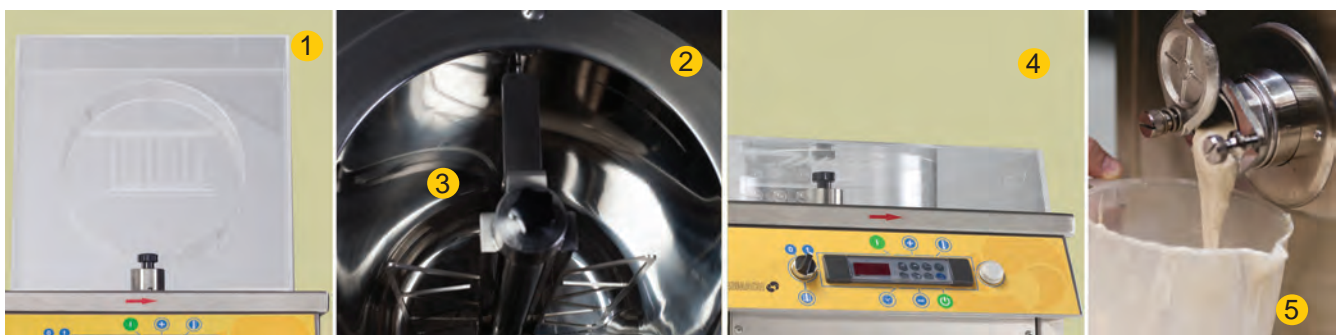


Mescolatore ad inverter  
Beater inverter

Bassi costi energetici di gestione  
Low energy costs management

Coperchio - Testata completamente apribile  
Lid - Head fully opening

Dispositivo antighiaccio nella vasca.  
Anti-ice device in the bowl



# DIMENSIONI DIMENSIONS

- Bocchetta di prelievo antigoccia.
- Elettro-agitatore con raschiatore, pale smontabili per la pulizia.
- Unità frigorifera incorporata, raffreddamento ad aria, liquido refrigerante ecologico.
- Centralina digitale per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Testata rimovibile nel modello GL MINI 5 e GL MINI 10 che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia. L'accesso alla vasca è diretto nel modello GL MINI 20.
- Apertura per il controllo visivo e presa d'aria regolabile
- Il modello da 20 kg è montato su ruote con supporto girevole.
- I modelli da 5 e da 10 kg sono da appoggio su banco
- Structure and casing are in AISI 304stainless steel.
- Anti-drip opening for output withdrawal.
- Electro-agitator with scraper, blades are removable for easy cleaning.
- Built-in refrigeration unit, air cooling, eco-friendly cooling gas.
- Digital control unit for monitoring of times and temperatures of maturation and preservation.
- Removable head to allow full access to the tank for cleaning for model GL MINI 5 and GL MINI 10. In GL MINI 20 model direct access to the tank.
- Opening for easy visual check and for air adjustable inlet.
- The 20 Kg maker is wheeled and features a swivel support.
- The 10 Kg and 5 Kg makers can be placed on a bench



GL MINI 5



GL MINI 10



GL MINI 20

<b>Generatore di lievito Madre</b> Natal Yeast Processor		<b>GL MINI 5</b>	<b>GL MINI 10</b>	<b>GL MINI 20</b>
Potenza richiesta Power required	kW	0,3	0,5	0,5
Capacità totale della vasca Full tank capacity	kg	10	15	33
Capacità totale prodotto Mixture total capacity	kg	7,5	12,5	25
Capacità utile Useful capacity	kg	5	10	20
Peso Weight	kg	46	58	67
Misure d'ingombro (largxlungxh) General dimensions (Width xLength x height)		350x450x450	600x560x575	470x430x920
Alimentazione elettrica Power supply-voltage		230V 1Ph+N+Gr 50 Hz	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.  
Photos and technical data are non-binding. ESMACH may change the products described herein at any time.

**Service Hot line:**  
service@esmach.com  
+0039 0444 419762

Macchina conforme alle norme CE  
This equipment complies with the relevant EC Regulations

an Ali Group Company