



# GL S - M - L

Proprietà di Esmach Ali Group S.r.l. - riproduzione vietata



## Generatore di lievito liquido

I generatori di lievito madre GL "S", "M" e "L" sono apparecchiature concepite per la preparazione e la conservazione di lievito madre da incorporare all'impasto finale in misura variabile dal 15 al 30%. Conferiscono fragranza, leggerezza e aroma al prodotto sfornato. Queste macchine, per caratteristiche e dimensioni, sono particolarmente adatte all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione e pasticceria, ristorazioni e pizzeria per produzioni qualificate di piccoli quantitativi.

### Caratteristiche standard

- Struttura e rivestimenti in acciaio inox AISI 304.
- Bocchetta di prelievo antigoccia.
- Elettro-agitatore con raschiatore, pale smontabili per la pulizia.
- Unità frigorifera incorporata, raffreddamento ad aria, liquido refrigerante ecologico
- Pannello digitale per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Testata rimovibile che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.
- Apertura per il controllo visivo e per l'introduzione degli ingredienti tramite coperchio girevole dotato di griglia.
- Il modello da 10 kg è da appoggio su banco. I modelli da 20 e 60 kg sono montati su ruote con supporto girevole.
- GL "L": Rubinetto di scarico da 70 mm.
- modello GL "L" tecnologia di raffreddamento a glicole: permette l'utilizzo della macchina anche con minime quantità di lievito madre



Estrazione lievito madre

Connettibile  
Compatibile con il cloud Esmach

### MODELLI

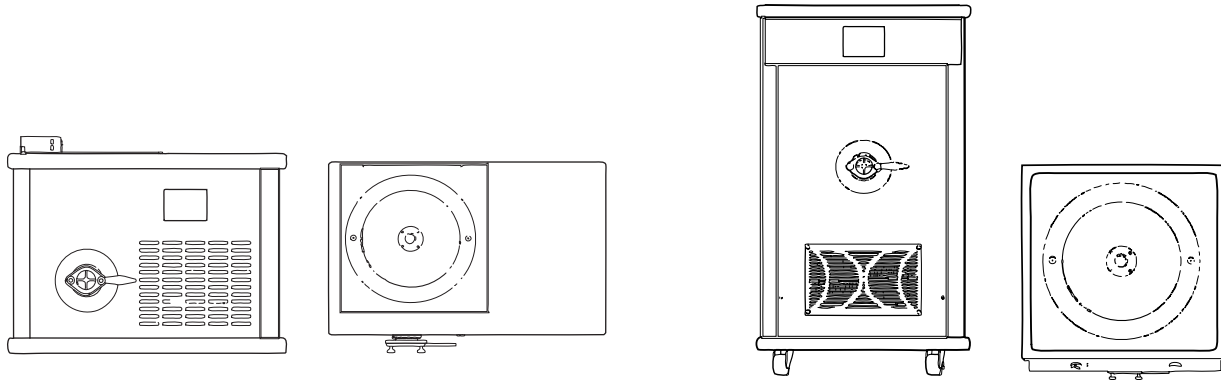
GL "S" (da tavolo)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10,8 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL "M" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 22,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 20 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL "L" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 67,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 60 kg con rinfresco 1 - 2 - 2



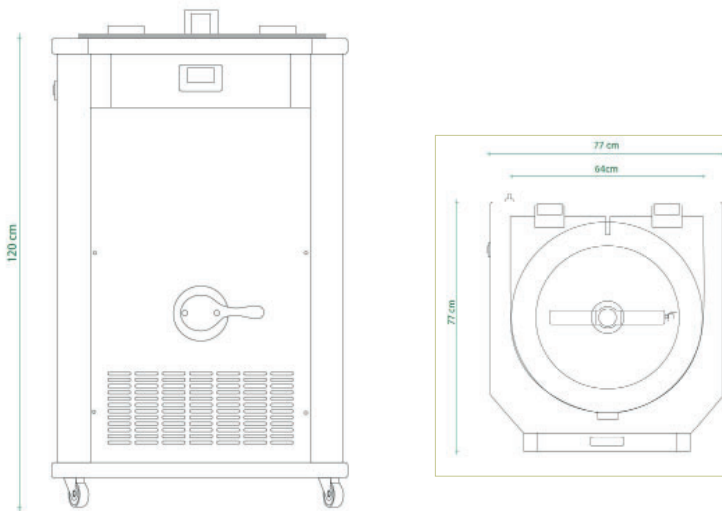
GENERATORI DI LIEVITO LIQUIDO GL "S", "M" e "L"

LIQUID YEAST GENERATORS GL "S", "M" e "L"

GL "S", "M"



GL "L"



Dati tecnici / Technical Data		GL "S"	GL "M"	GL "L"
Potenza richiesta / Required power	kW	0,5	0,5	3,6
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	Lt	15	33	93
Capacità totale prodotto / Product total capacity	kg	12,5	25	75
Capacità utile / Usable capacity		10	20	60
Massa / Mass	kg	58	67	95
Misure d'ingombro / Overall dimensions /	largh. x lungh. x alt. L x W x H	610x400x500	490x510x960	770x830x1220
Alimentazione elettrica / Power supply	Volt	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz		
Fluido refrigerante/ cooling gas		R134A	R452A	R452A

N.B.: Collegamento alla rete idrica a carico del cliente

# GL S - M - L "AI"



Proprietà di Esmach Ali Group S.r.l. - riproduzione vietata



INDUSTRIA 4.0

## Generatore di lievito liquido

I generatori di lievito madre GL "S", "M" e "L" sono apparecchiature concepite per la preparazione e la conservazione di lievito madre da incorporare all'impasto finale in misura variabile dal 15 al 30%. Conferiscono fragranza, leggerezza e aroma al prodotto sfornato. Queste macchine, per caratteristiche e dimensioni, sono particolarmente adatte all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione e pasticceria, ristorazioni e pizzeria per produzioni qualificate di piccoli quantitativi.

### Caratteristiche "AI"

- Struttura e rivestimenti in acciaio inox AISI 304.
- Bocchetta di prelievo antigoccia.
- Elettro-agitatore con raschiatore, pale smontabili per la pulizia.
- Unità frigorifera incorporata, raffreddamento ad aria, liquido refrigerante ecologico
- Software "AI" per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Testata rimovibile che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.
- Apertura per il controllo visivo e per l'introduzione degli ingredienti tramite coperchio girevole dotato di griglia.
- Il modello da 10 kg è da appoggio su banco. I modelli da 20 e 60 kg sono montati su ruote con supporto girevole.
- GL "L": Rubinetto di scarico da 70 mm.
- modello GL "L" tecnologia di raffreddamento a glicole: permette l'utilizzo della macchina anche con minime quantità di lievito madre



Estrazione lievito madre

Connettibile  
Compatibile con il cloud Esmach

### MODELLI

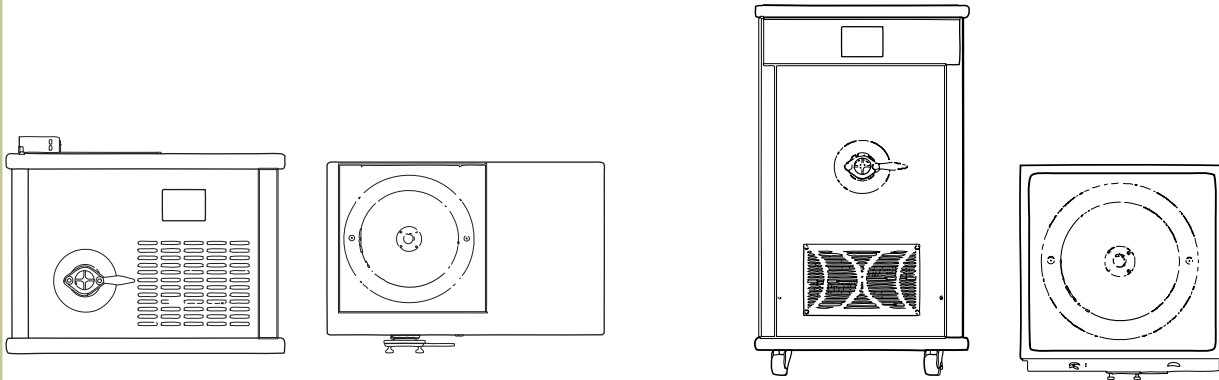
GL "S" (da tavolo)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10,8 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 15 Lt, utile della vasca 10 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL "M" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 22,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 33 Lt, utile della vasca 20 kg con rinfresco 1 - 2 - 2
GL "L" (con ruote)	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 67,5 kg con rinfresco 1 - 3 - 3
	Generatore di lievito liquido con capacità totale vasca 95 Lt, utile della vasca 60 kg con rinfresco 1 - 2 - 2



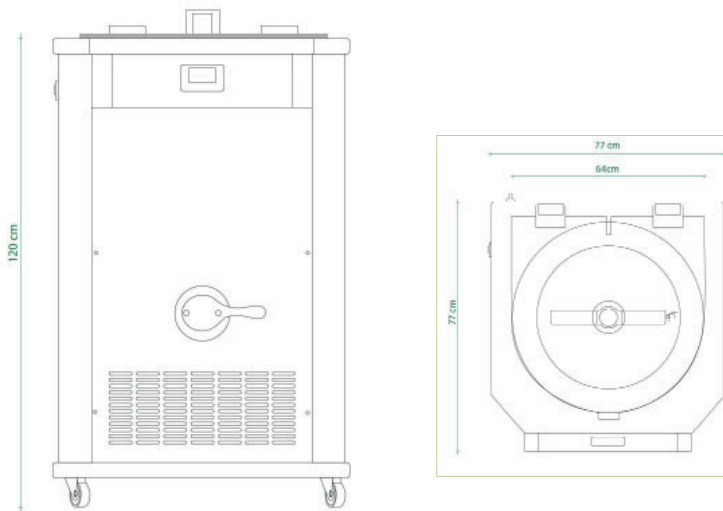
GENERATORI DI LIEVITO LIQUIDO GL "S", "M" e "L" "AI"

LIQUID YEAST GENERATORS GL "S", "M" e "L" "AI"

GL "S", "M" "AI"



GL "L" "AI"



Dati tecnici / Technical Data		GL "S" "AI"	GL "M" "AI"	GL "L" "AI"
Potenza richiesta / Required power	kW	0,5	0,5	3,6
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	Lt	15	33	93
Capacità totale prodotto / Product total capacity	kg	12,5	25	75
Capacità utile / Usable capacity		10	20	60
Massa / Mass	kg	58	67	95
Misure d'ingombro / Overall dimensions /	largh. x lungh. x alt. L x W x H	610x400x500	490x510x960	770x830x1220
Alimentazione elettrica / Power supply	Volt	230V 1Ph+N+Gr 50 Hz		
Fluido refrigerante/ cooling gas		R134A	R452A	R452A

N.B.: Collegamento alla rete idrica a carico del cliente