

GENERATORE DI LIEVITO MADRE
MOTHER DOUGH MACHINE

MDM 32-55



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

ESMACH 

I generatori di lievito MDM

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 MDM 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 MDM 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

MDM 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, MDM 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.

MDM 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.

32

55

La gamma MDM è declinata in 2 modelli : da 32 litri - 55 litri. Per capacità produttiva e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione, pasticceria, pizzeria per produzione qualificate di piccoli-medi quantitativi.

MDM range comes in 2 models with a capacity of 32 litres - 55 litres. The output capacity and dimensions of our MDM product line fulfill the requirements of those workshops (bakery shops, pastry shops, Pizza restaurants) that yield small to medium size batches.



IL CICLO DI LAVORO THE WORK CYCLE:

1 - Preparazione iniziale del lievito madre partendo da un ceppo madre al quale si aggiungono acqua e farina. Questa fase dura dalle tre alle cinque ore.

2 - Prelievo del lievito madre : il lievito madre viene prelevato e incorporato negli impasti finali in percentuale variabile dal 20 al 40%. È importante lasciare nella vasca una quantità di lievito madre adeguata ad innescare la nuova produzione.

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 avere il lievito madre pronto all'orario desiderato. Il tempo minimo occorrente varia dalle tre alle 5 ore, una volta raggiunta la maturazione del prodotto il GL-Y provvede automaticamente alla conservazione fino al giorno successivo.

1 - First time processing of natural yeast by using a selected microbial strains (yeasts and LAB) while flour and water are added. Time range for this step is 3 to 5 hours.

2 - Withdrawal of natural yeast : the natural yeast is withdrawn and mixed into the final dough in amounts ranging from 20 to 40%, as needed. 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 - 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. Parameters and end time are set so that the process will be finished at the chosen time. Time range required for this step is 3 to 5 hours. Once the maturation of the product has been achieved, the GL-Y will automatically preserve it until the next day.

PREGI STRENGTHS

1 **Coperchio** doppio e trasparente con ampia tramoggia per versare comodamente gli ingredienti.

Double and transparent lid with a large hopper in which to pour the ingredients easily during mixing.

2 **Mescolatore** con raschianti : crea un moto elicoidale dell'impasto, verticale e orizzontale e assicura la completa mescolazione, maturazione e conservazione alla giusta temperatura del composto

Beater : the scraper paddles of the beater create a spiral movement in the mix, vertically and horizontally, to guarantee complete mixing, ripening and yeast storage at the right temperature.

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.



PLUS



Il rubinetto di estrazione ha una posizione di uscita prevista per i prodotti liquidi; l'apertura avviene solo dopo aver sbloccato la chiusura di sicurezza.

The spigot has an outlet position for liquid products; this can only be opened after releasing the safety closure.

Protezione : to limit the outcoming yeast splashes, the spigot is covered with a transparent shield to protect the operator.

Protezione : per contenere gli spruzzi, il rubinetto è coperto da una carenatura trasparente che protegge l'operatore.

Mensola in acciaio e provvista di tappetino in gomma; ha tre posizioni di attacco e si applica alla macchina in posizione diritta o capovolta, per reggere recipienti di varie misure

The Steel Shelf has a rubber mat, three attachment positions and can be fixed to the machine either straight or upturned, to hold containers and trays of different sizes.

Temperatura : possibilità di scegliere la temperatura del lievito in prelievo.

Temperature : option to choose the temperature of the yeast to take

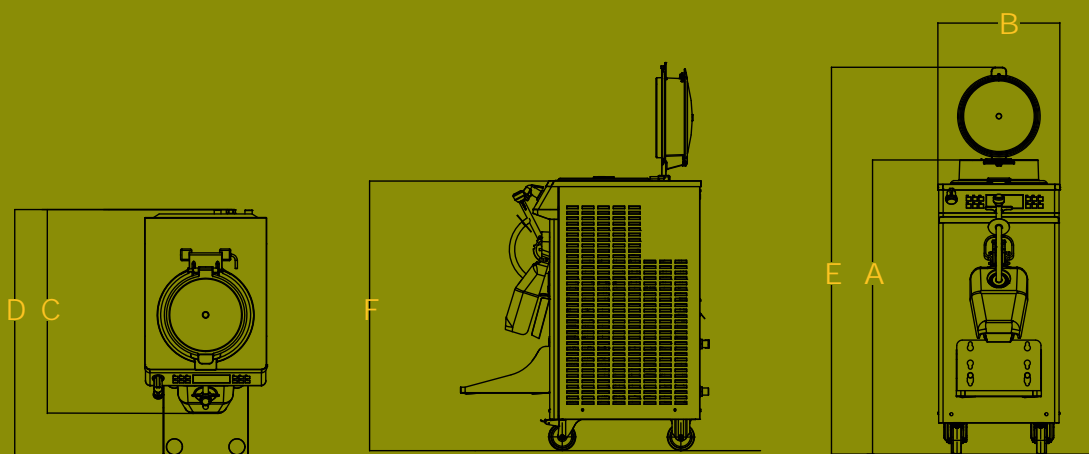
Dispositivo antighiaccio nella vasca.

Anti-ice device in the bowl

DIMENSIONI DIMENSIONS

- 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.
- Centralina digitale per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Coperchio apribile per il controllo visivo e per l'introduzione degli ingredienti
- Montati su ruote.
- Alimentazione elettrica: 230/400-3-50 Hz

- 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.
- Opening lid for easy visual check and for adding ingredients.
- Mounted upon wheels.
- Voltage: 230/400-3-50Hz



Technical Features	MDM	32	55
A	mm	1110	1190
B	mm	659	659
C	mm	850	850
D	mm	1015	1015
E	mm	1488	1618
F	mm	993	1081
Potenza richiesta Power required	kW	4,0	5,6
Capacità totale della vasca Full tank capacity	lt	32	55
Capacità utile Useful capacity	lt	26	45
Massa Weight	kg	198	251

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