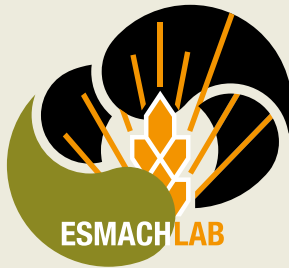




Panadero de día



Nuestra
pasión,
es tu futuro.

ESMACH 

Es mejor crearse un trabajo que buscarlo

Gracias a Esmach tus ideas se convierten en negocio

Convertirse en paradero del día no sólo es una oportunidad real y tangible. Necesitas solo 32 m² para realizar tu sueño y una inversión básica para iniciar un negocio.

Productos de calidad tales como pasteles, panes y pizzas con fermentación natural serán realidad. Con EsmachLab entras a formar parte de una red de profesionales de la industria alimentaria, artesanos calificados y también administradores de venta, entrenados y acompañados por nuestra empresa para maximizar el rendimiento productivo. Olvídate de la levadura química y los productos previamente congelados, y acoge en el taller harinas de calidad y masa madre, asegurando la trazabilidad y seguridad a los clientes.

Las empresas exitosas del futuro se podrán alimentar de innovación y pasión pero no olvidarán la fragancia, el sabor y la calidad de los productos de siempre, que nosotros conocemos bien.

Invierte en una empresa de tu propiedad, confiando en un grupo internacional sólido e importante, capaz de operar en un contexto global apoyando a los mercados locales. Un gran desafío que nos gustaría ayudarte a conseguir.

01.

¡BUENOS DÍAS!

6.00 am

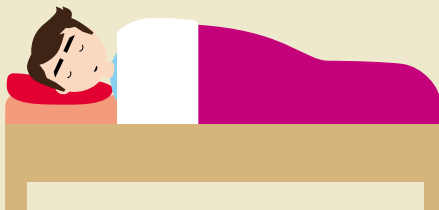
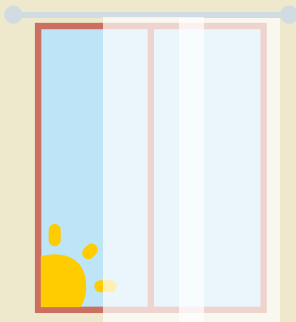
Inicia la jornada:
¿Quién ha dicho que
los panaderos
deben trabajar de noche?
¡Despiértate con el sol!



What is the
night made for?



d-r-i-i-i-n



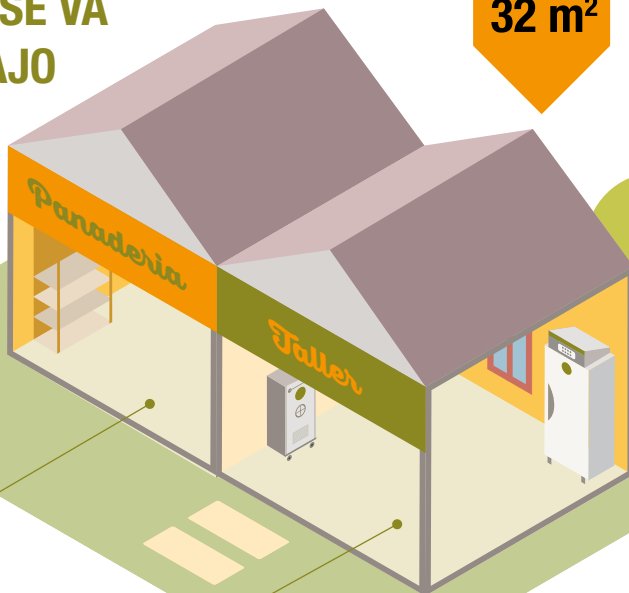
02.

Y AHORA SE VA AL TRABAJO



25 m²

32 m²



Área para la venta

Espacio dedicado y atenciones
con el cliente en tu vitrina

Taller

Se necesitan sólo 32 m²
para hornear hasta 400 kg al día.

7.00 am

Llegada al taller: sólo 30'
para preparar los productos
con fermentación natural

03. ¡PRODUCTO FRESCO EN SÓLO 30 MINUTOS!

1



Generador de Masa Madre

2



Amasadora automática de espiral

3

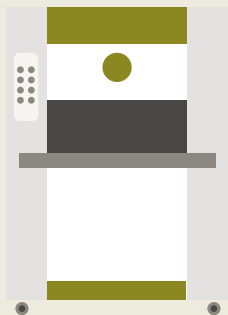


Cámara de fermentación y conservación

Los superhéroes tienen ayudantes

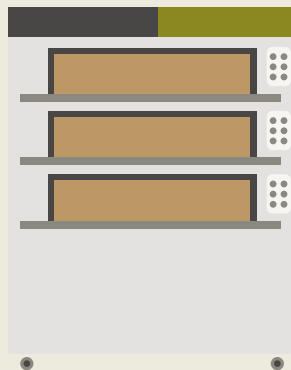


4



Panoetrad para cortar y modelar

5



Horno eléctrico de cocción

04.



Por la mañana

Sorprende a los clientes:
con la calidad de la fermentación
natural y con apetitosas ideas



**LA PANADERÍA
ABRE AL PÚBLICO**

05.

ES LA HORA DE ALMUERZO



Es bueno porque tiene un aroma único y fragante

Es bueno porque no es congelado y no contiene levadura química

Es bueno porque es sano, digerible y producido de forma natural

Es bueno porque se hace con masa madre



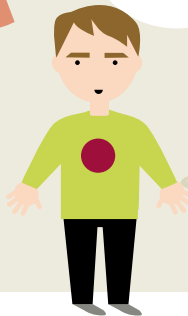
Es bueno porque está fresco en cualquier momento del día



Es bueno porque se conoce el origen de las materias primas

Almuerzo

Variedad y cantidad en base a la demanda



06.

**¡POR LA TARDE,
MERIENDA,
APERITIVO
Y CENA!**

Por la tarde

Prepara tus productos a
cualquier hora del día:

¡Se necesitan solo 30 minutos!



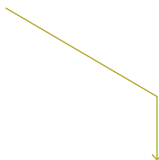
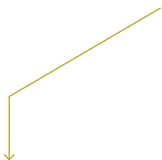
07.

¡BUENAS NOCHES!

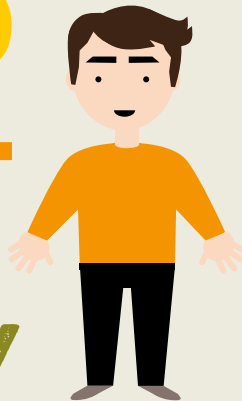


20:00

Disfruta de tu tiempo libre,
puede hacer una salida galante
o relajarte en familia



es de noche ...



*¡haz lo
que quieras!*

ESMACH 

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