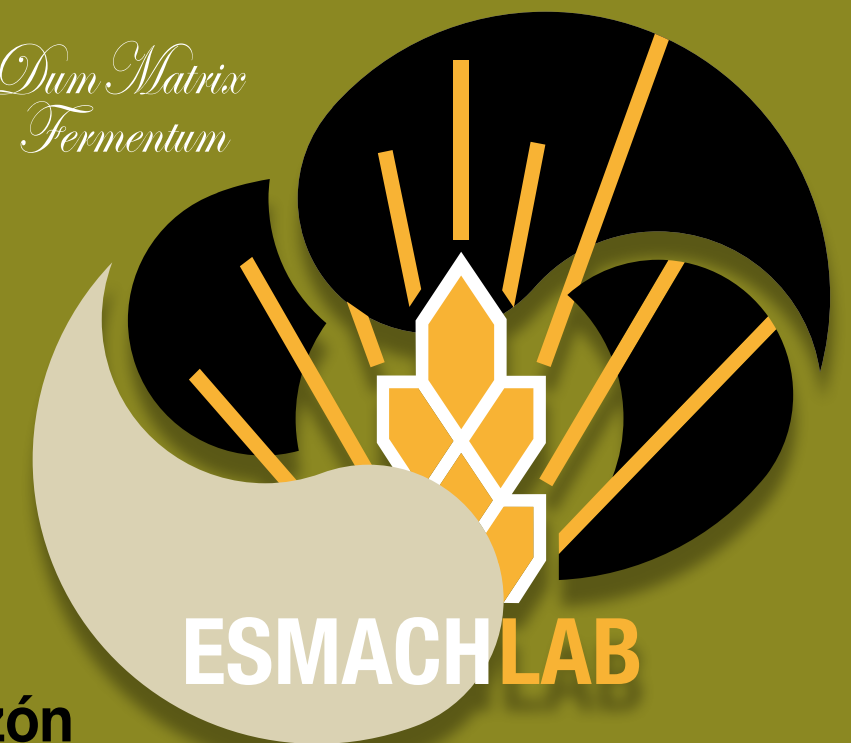


Committed to Natural Yeast

(Devotos de la fermentación natural)

*Dum Matrix
Fermentum*



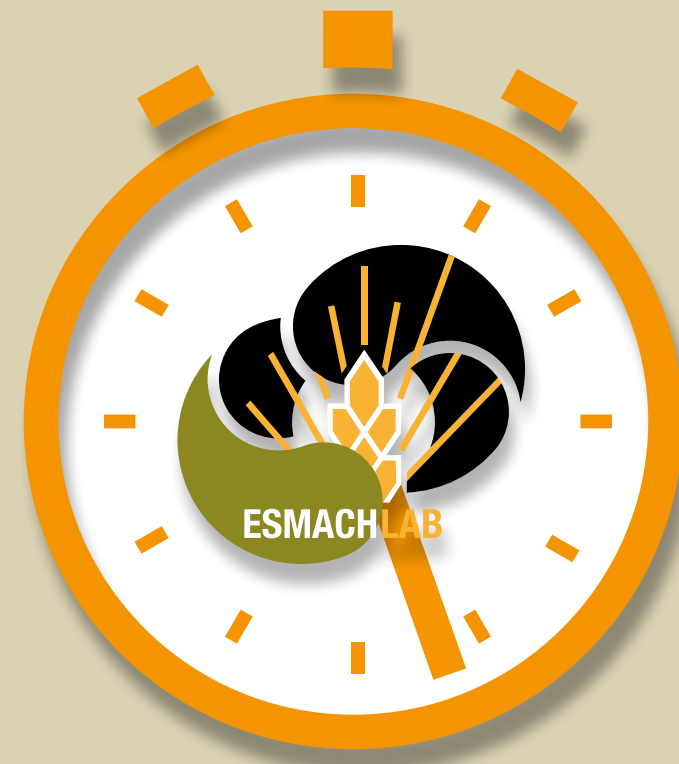
Más de un lema o un punto de vista, es el corazón y el alma de EsmachLab: el proyecto de Esmach.

Disponible para todos, incluidos los que nunca han sido panaderos o conocen poco de este oficio.

Innovador taller de panaderías

Conscientes de los cambios del mercado y de las exigencias de la vida moderna, Esmach ha creado y probado un concepto innovador de taller de panadería y pastelería que hace competitiva la actividad del panadero y que asegura, en su sencillez, una excelente calidad del producto terminado:

fresco y sin conservantes, sin componentes artificiales, con ahorro energético y respeto del medio ambiente.



En menos de 30 minutos producción fresca con fermentación natural!

Masas ya preparadas y almacenadas en neveras armario, pan de varias formas, baguettes, panecillos, pan ciabatta. . . con o sin relleno, dulce o salado.

Todo siempre, caliente en cuestión de minutos.

Sólo 32m²

EsmachLAB es un local dinámico, en tan sólo 32 metros cuadrados, capaz de transformarse a lo largo del día, que adapta la producción de productos de panadería de fermentación natural a los diferentes momentos de consumo; del desayuno, al almuerzo, al aperitivo hasta la pizza.

Diseñado con la idea de que la calidad de vida es importante y que **la autenticidad de los productos terminados es un ingrediente crítico para el éxito de la actividad**, el concepto EsmachLab permite acortar el tiempo de preparación y hornear fresco y genuino en menos de media hora;

por ejemplo, hasta el equivalente de 800 panes de 250 gramos por día.

Los protagonistas

1

Generador de masa fermentada

MDM



Protagonistas de excelencia son MDM y PANEOTRAD : MDM es el generador de levadura que asegura la masa fermentada lista en cualquier momento del día sin tener que someterse a las rigurosas operaciones de gestión y garantice crecimiento, sabor, aroma, capacidad de conservación y elevada estandarización cualitativa del producto, que se amasa con la probada

AMASADORA Esmach, la mejor del mercado, excelente para cualquier tipo de masa.

SPI

Amasadora automática de espiral

2



3

Celda de fermentación

BFI



La maduración de la masa se gestiona por una CELDA DE FERMENTACIÓN CONTROLADA con programador electrónico.

Los protagonistas

Paneotrad®

4 Para cortar y modelar



PANEOTRAD es un "sistema" diseñado para una producción de calidad que emplea una técnica completamente diferente de las clásicas, revoluciona todos los patrones y hábitos relacionados con el oficio de panadero- pastelero y permite evitar el trabajo más pesado y de menos valor, y aventajar la reactividad, la productividad, la obtención de valor y la calidad de vida.

SoleoM2

5 Horno eléctrico modular de niveles

Para completar

la línea, el HORNO MODULAR altamente probado también para hornear, además del pan, la pizza con masa madre.



EsmachLab

...une la tecnología puesta a punto por Esmach y la experiencia de sus tecnólogos expertos para un cambio radical en el modo de pensar y gestionar las actividades de la panadería, colocando al cliente y al estilo de vida de la sociedad en el centro de las actividades.