



ESMACH

Impasti perfettamente idratati e mai surriscaldati

ESMACH SPA è un punto di riferimento capace di fornire la soluzione più appropriata per quanto riguarda impasto, lievito madre e lievitazione dei vari impasti compresi gli impasti per la pizza col lievito madre.

In questo articolo focalizziamo l'attenzione sulle sue impastatrici, in particolare la linea **SPI**.

La gamma di impastatrici **SPI** è l'unione tra la cultura e la tradizione di **Esmach** nella qualità delle lavorazioni di tutti gli impasti per panificazione, pizzeria, pasticceria e l'evoluzione tecnologica, considerata nella ricerca di ogni suo singolo componente.

Robustezza strutturale, estrema versatilità di impiego, affidabilità e sicurezza a livelli d'eccellenza, elevata accuratezza nelle lavorazioni, ergonomia e design accattivante esaltano la migliore tradizione dell'impasto



proiettandola nel futuro.

La protezione a doppio coperchio permette alla polvere di farina di rimanere al suo interno eliminando le dispersioni di agenti sensibilizzanti che, a tendere,

possono causare disturbi respiratori.

SPI è la linea di impastatrici di ultima generazione di **Esmach** con modelli da 30 kg a 300 kg di impasto, sia nella versione elettromeccanica che in quella elettronica.

Esmach ha concentrato, con risultati straordinari, la ricerca ed il controllo dei diversi parametri per la gestione e lo sviluppo dell'impasto, tenendo in considerazione i prodotti di nuova tendenza, le proprietà reologiche dei composti, la loro durata e la loro temperatura finale, con grande attenzione anche alla versatilità di impiego, con riferimento al quantitativo minimo e massimo di impasto. Il rapporto equilibrato tra rotazione vasca e spirale, la geometria della spirale che segue le pareti della vasca e la velocità della spirale e della vasca sono in combinazione perfetta per ottenere impasti regolari, soffici, raffinati, ben idratati e mai surriscaldati anche con minimi quantitativi di pasta e consentire una sensibile riduzione dei tempi di lavoro.

SPI F

È un'impastatrice automatica a spirale a vasca fissa, declinata in 10 modelli da 30 a 300 kg di impasto sia in versione elettronica, sia in versione elettromeccanica.

È destinata all'impiego intensivo nei laboratori artigianali ed industriali che necessitano di una macchina ad alte prestazioni, in grado di produrre impasti in rapida successione e con un elevato standard qualitativo.

