



THE SUSTAINABLE
SOLUTION FOR
THE NEW
PRODUCTION

**HIGH
PROTEIN**

**GLUTEN
FREE**

**LOW
CARB**

**FREE
FROM**



ESMACH 



EVA, la nuova linea di produzione Esmach che abbraccia le esigenze delle persone e del mercato. **Un'intera gamma di attrezzature dedicate ai mondi Gluten Free, Free From, High Protein e Low Carb ...ma non solo.**

Osservando l'aumento di intolleranze alimentari, il sempre più frequente utilizzo di alimenti salutisti e partendo dal concetto di Vita di ciò che è origine e Madre, **nasce Eva.**

E poi... quale associazione migliore se non il Generatore di lievito madre che dà origine a questi prodotti permettendo una creazione innovativa di vita migliore?

Esmach la tua soluzione sostenibile per il mondo dell'arte bianca.

EVA, the new Esmach production line that embraces the needs of people and the market.

An entire range of equipment dedicated to the Gluten Free, Free From, High Protein and Low Carb worlds...but not only.

Observing the increase in food intolerances, the increasingly frequent use of healthy foods and starting from the concept of Life, Origin and Mother:

Eva was born.

And yet . . . What better association than sourdough generator that gives rise to these products allowing for an innovative creation of a better life?

Esmach your sustainable solutions for bakery production.

GL EVA "AI"

GENERATORI DI LIEVITO MADRE LIQUIDO / LIQUID NATURAL YEAST GENERATOR

«Il tuo Lievito Madre sempre pronto all'uso dove, quando e come vuoi tu»

«Your Liquid Natural Yeast always ready to use wherever, whenever and as you want it»



I generatori di lievito madre EVA sono ideati per la preparazione e la conservazione di Lievito Madre Liquido Gluten Free da incorporare all'impasto finale in misura variabile dal 15 al 30%. Conferiscono fragranza, leggerezza e aroma al prodotto sfornato.

The EVA liquid natural yeast generators are designed for the preparation and conservation of Gluten Free Liquid Yeast to add into the final dough in quantities ranging from 15 to 30%. They give fragrance, lightness and aroma to the baked product.

CARATTERISTICHE

- Ricettazione dedicata con temperature e ossigenazione specifica per Lievito Madre Gluten Free
- Sistema di trasmissione caldo-freddo innovativo, ottimizzato per Lievito Madre Gluten Free
- Facilità di pulizia per evitare qualsiasi tipo di contaminazione
- Facilità di utilizzo, grazie al sistema AI

FEATURES

- Dedicated recipes with specific temperatures and oxygenation for gluten-free liquid natural yeast
- Innovative hot-cold transmission system, optimized for gluten-free liquid natural yeast
- Easy cleaning to avoid any type of contamination
- Ease of use, thanks to the "AI" system



ESMACH 



SATURNE EVA "AI"

MESCOLATORE PLANETARIO / PLANETARY MIXER

«Ideale per la realizzazione di creme, miscele e paste di diversa densità e consistenza»

«Perfect to process all types of creams, mixtures and doughs of different density and consistency»



Saturne EVA è un mescolatore planetario facile da usare e versatile grazie ai suoi 3 utensili intercambiabili, Saturne EVA è un must per ogni pasticciere e panettiere.

Saturne EVA a planetary mixer functional of use due to their range of interchangeable tools, designed for pastry-shops, artisanal bakeries

- Ricettazione dedicata con temperature e ossigenazione specifica per lievito madre liquido Gluten free
- Sistema di trasmissione caldo-freddo innovativo, ottimizzato per lievito madre liquido Gluten free
- Facilità di pulizia per evitare qualsiasi tipo di contaminazione
- Facilità di utilizzo, grazie al sistema AI

- Dedicated recipes with specific temperatures and oxygenation for gluten-free liquid natural yeast
- Innovative hot-cold transmission system, optimized for gluten-free liquid natural yeast
- Easy cleaning to avoid any type of contamination
- Ease of use, thanks to the "AI" system





T CLIMOTHER EVA "AI"

ARMADIO DI FERMALIEVITA / PROOFER CABINETS

«Il tuo impasto a lievito madre è sempre disponibile e pronto per essere infornato»
«Your natural liquid yeast dough is always available and ready to be placed in the oven»



Armadio di fermalievita che grazie alla tecnologia innovativa Esmach permette di mantenere impasti formati e lievitati per panificazione, pasticceria, pizzeria e ristorazione da infornare fino a 12 ore.

Retarder proofer cabinet which, thanks to the innovative Esmach technology, allows you to keep formed and leavened doughs for bakery, pastry, pizzeria and catering to be baked for up to 12 hours.

- Flusso di fermentazione dedicato grazie al sistema AI
- Condizione climatica interna brevettata da Esmach, per regolare l'umidità e la temperatura in modo ottimale per il Mondo Gluten Free
- Armadio completamente in inox per massimizzare l'igiene interna ed esterna
- Flusso di aria dedicato, per avvolgere delicatamente i prodotti Gluten Free e non compromettere la loro stabilità

- Dedicated fermentation flow thanks to the AI system
- Internal climate condition patented by Esmach, to regulate humidity and temperature optimally for the Gluten Free World
- Fully stainless steel cabinet to maximize internal and external hygiene
- Dedicated air flow, to delicately wrap Gluten Free products and not compromise their stability





TS CLIMOTHER EVA "AI"

ARMADIO CON PROCESSO INNOVATIVO BREVETTATO/ RETARDER PROOFER WITH AN INNOVATIVE PATENTED PROCESS

«Genera e mantiene stabile la lievitazione dei prodotti formati e lievitati»

«It generates and maintains a stable leavening of formed and leavened products»



Armadio a teglie compatto ad una camera utilizzata per la lievitazione controllata di tutti i prodotti di panetteria. Robusta, di facile manutenzione

Compact single-chamber proofer used for the controlled leavening of all bakery products. Robust, easy to maintain

- Flusso di fermentazione dedicato grazie al sistema AI
- Condizione climatica interna brevettata da Esmach, per regolare l'umidità e la temperatura in modo ottimale per il Mondo Gluten Free
- Armadio completamente in inox per massimizzare l'igiene interna ed esterna
- Flusso di aria dedicato, per avvolgere delicatamente i prodotti Gluten Free e non compromettere la loro stabilità

- Dedicated fermentation flow thanks to the AI system
- Internal climate condition patented by Esmach, to regulate humidity and temperature optimally for the Gluten Free World
- Fully stainless steel cabinet to maximize internal and external hygiene
- Dedicated air flow, to delicately wrap Gluten Free products and not compromise their stability





C CLIMOTHER EVA "AI"

**CELLA CON PROCESSO INNOVATIVO BREVETTATO/
RETARDER PROOFER WITH AN INNOVATIVE PATENTED PROCESS**

«Genera e mantiene stabile la lievitazione dei prodotti formati e lievitati»

«It generates and maintains a stable leavening of formed and leavened products»



Cella compatta ad una camera utilizzata per la lievitazione controllata di tutti i prodotti di panetteria.
Compact single-chamber proofer used for the controlled leavening of all bakery products

- Flusso di fermentazione dedicato grazie al sistema AI
- Condizione climatica interna brevettata da Esmach, per regolare l'umidità e la temperatura in modo ottimale per il Mondo Gluten Free
- Armadio completamente in inox per massimizzare l'igiene interna ed esterna
- Flusso di aria dedicato, per avvolgere delicatamente i prodotti Gluten Free e non compromettere la loro stabilità

- Dedicated fermentation flow thanks to the AI system
- Internal climate condition patented by Esmach, to regulate humidity and temperature optimally for the Gluten Free World
- Fully stainless steel cabinet to maximize internal and external hygiene
- Dedicated air flow, to delicately wrap Gluten Free products and not compromise their stability





CO EVA

COLATRICE PER PRODOTTI DA FORNO \ CONFECTIONERY DEPOSITOR

«Ideale per la produzione di prodotti colati, completa di dispositivo giro beccucci e di taglio a filo»
«Ideal for the production of cast products, complete with spout turning device and flush cutting device»



Macchina per la produzione di biscotteria colata. Regolazione automatica altezza trasportatore.
Machine for the production of casting biscuits. Automatic conveyor height adjustment.

- Programmi dedicati per le forme e ricette più svariate
- Tramoggia inox verticale per un dosaggio perfetto, e facilità di riempimento
- Sostituzione degli ugelli veloce e semplice
- Protezioni al laser per evitare le parti in plastica che potrebbero rompersi facilmente
- Motorizzazioni con inverter per velocizzare il processo e ridurre i tempi morti
- Spazio di ingombro ridottissimo
- Dedicated programs for the most varied shapes and recipes
- Vertical stainless steel hopper for perfect dosing and easy filling
- Quick and easy nozzle replacement
- Laser protections to avoid plastic parts that could break easily
- Inverter motors to speed up the process and reduce downtime
- Very small overall space





EF-C P

FORNO MODULARE \ MODULAR OVEN

«La combinazione perfetta per i bar che desiderano offrire prodotti da forno di qualità. Forni a una camera combinati con un forno a convezione per unire versatilità e qualità della cottura»



«The perfect combination for cafés looking to offer quality bakery products.
One deck oven combined with a convection oven to combine versatility and baking quality»

- Pannello di controllo digitale Evo «Ev8318» per un funzionamento facile ed efficiente gestione del consumo energetico
- Compatto e affidabile, EF C P si inserisce facilmente in spazi ridotti. La sua versatilità garantisce condizioni di cottura perfette per una vasta gamma di prodotti da forno e pasticceria, compresi i prodotti più leggeri e delicati.
- Evo Digital control panel «Ev8318», for easy operation and efficient energy consumption management
- Compact and reliable, EF C P easily fits into small spaces. Its versatility provides perfect baking conditions for a very wide range of bakery products and pastries, including the lightest and most delicate products.





Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) - Italy
(+39) 0444 419777

Esmach Ali



sales@esmach.com
www.esmach.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

