

PROPORZIONI / DIMENSIONS

CARATTERISTICHE TECNICHE/ TECHNICAL DATA

Modello - codice	Capienza carrelli numero	Capienza teglie misura teglie	Dimensioni esterne largh. x lungh.	Dimensioni interne largh. x lungh.	Numero porte
BFC CLIMOTHER - INOX					
AF0WSP95311	2	600 mm x 800 mm	1150 mm x 1950 mm	720 mm x 1800 mm	1
					
AF0WSP95336	2	600 mm x 800 mm	1750 mm x 1350 mm	1600 mm x 920 mm	1
					
AF0WSP95308	3	600 mm x 800 mm	1350 mm x 2350 mm	920 mm x 2200 mm	1
					
AF0WSP95307	3	600 mm x 800 mm	1150 mm x 2750 mm	720 mm x 2600 mm	1
					
AF0WSP95310	3	800 mm x 800 mm	1350 mm x 3150 mm	920 mm x 3000 mm	1
					
AF0WSP95330	4	600 mm x 800 mm	1150 mm x 3750 mm	720 mm x 3600 mm	1
					
AF0WSP95309	6	600 mm x 800 mm	1950 mm x 2750 mm	1520 mm x 2600 mm	2
					

PROCESSO INNOVATIVO E BREVETTATO BASATO SU
ACQUA, FARINA, LIEVITO MADRE, TEMPERATURA, UMIDITÀ E TEMPO
INNOVATIVE AND PATENTED PROCESS BASED ON WATER, FLOUR,
MOTHER YEAST, TEMPERATURE, HUMIDITY AND TIME

CLIMOTHER®



ESMACH cod.

an Ali Group Company



Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I
Tel. +39 0444 419777 | www.esmach.com

CARATTERISTICHE FEATURES

CLIMOTHER® mantiene stabile la lievitazione dei prodotti formati e lievitati che possono essere infornati in qualsiasi momento durante l'arco della giornata.

La possibilità di infornare a più riprese ed in diversi orari risulta molto vantaggiosa nella gestione dell'attività del forno.

In primis, il consumatore trova sempre produzione fresca, calda e profumata. Inoltre, questo metodo di gestione del flusso di lavoro consente la riduzione dei costi di esercizio: non sarà più necessario avere forni di grande superficie che richiedono tempi lunghi di riscaldamento. Un forno di dimensioni ridotte, occupa meno spazio, impiega meno tempo ad arrivare in temperatura e consuma meno.

CLIMOTHER® ensures that shaped and leavened products remain stable, which means that they can be put into the oven at any time during the course of the day.

The possibility of baking various batches at different times during the day is a very positive feature that allows to fully exploit the oven.

First of all, the consumer finds fresh, warm and fragrant bread all day long. Moreover, the work-flow management system allows to cut the operating costs, as large ovens that take a long time to be warmed up are no longer needed. A small oven occupies less space and needs less time to reach the desired temperature, and consequently the energy consumption is lower.



TECNOLOGIA TECHNOLOGY

CLIMOTHER® è un processo ideato e messo a punto minuziosamente osservando i punti deboli dei processi produttivi nei laboratori di panificazione, pasticceria e pizzeria.

È consolidato che il consumatore finale sia sempre più attento a quello che mangia ed è continuamente alla ricerca della genuinità e semplicità tipica della cucina che non conosceva la sofisticazione delle materie prime che vengono usate per allungare la shelf-life del prodotto.

Alla base degli studi di Esmach, c'è il Lievito Madre Naturale, molto ricercato ed apprezzato dal consumatore per la sua digeribilità e genuinità e perché conferisce un sapore particolare al prodotto. Esmach, leader da anni nella realizzazione di generatori e conservatori di lievito madre, facendo tesoro di studi di laboratorio e fonti autorevoli con cui collabora in ambito tecnologico, ha osservato le caratteristiche dei prodotti da forno fatti con il lievito madre, il loro ciclo di vita, la curva massima di lievitazione e la sua stabilizzazione ed ha capito che per esaltare le caratteristiche dei prodotti da forno e gestire il processo produttivo bisognava intervenire con una tecnologia d'avanguardia dedicata.

CLIMOTHER® is a process that was designed and fine-tuned by observing the weaknesses of production processes in bakery, pastry and pizza laboratories. We all know that final consumers are increasingly more careful about what they eat, and they are always searching for the authenticity and the simplicity of a cuisine that is free from the processed ingredients used to increase the shelf-life of the product.

Natural Yeast is at the basis of Esmach studies: this is a much appreciated and sought-after product as it is genuine and easy to digest, and gives the product a special and characteristic flavor.

Esmach is a leader in the manufacture of natural yeast processors and conservation units. Following several laboratory studies, and thanks to authoritative sources with which it collaborates for the technological aspect of its production, the company observed the characteristics of bakery products produced from natural yeast, their life-cycle, their maximum leavening curve and stabilization, and it came to the conclusion that, in order to enhance the characteristics of bakery products and manage the production process, a dedicated state-of-the-art technology was needed.

PREGI STRENGTHS

Controlla TEMPERATURA, UMIDITÀ, TEMPO in tutte le fasi del processo.

Mantiene il prodotto LIEVITATO

Consente di effettuare PIÙ INFORNATE AL GIORNO per far fronte alle esigenze del consumatore.

Permette l'OTTIMIZZAZIONE DEL LAVORO in panificio, pasticceria, pizzeria, ristorante.

Attraverso il suo processo gestisce profumi ed aromi di PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ fatti con LIEVITO MADRE Offre la possibilità di avere PRODOTTO FRESCO sempre pronto e non congelato.

Rende possibile un COSTO DI ESERCIZIO RIDOTTO attraverso l'utilizzo di forni più piccoli che, oltre a consumare meno, permettono di liberare spazio importante nel luogo di lavoro.



It controls TEMPERATURE, HUMIDITY AND TIME during all the stages of the process.

It guarantees that the LEAVENED product to remain stable.

It allows TO BAKE VARIOUS BATCHES DURING THE DAY, to meet the demands of the consumers.

It ensures the OPTIMIZATION OF THE WORK in bakeries, pastry shops, pizzerias and restaurants.

Its process allows to manage the scents and aromas of HIGH-QUALITY PRODUCTS made from NATURAL YEAST.

It guarantees a FRESH PRODUCT that is always ready and does not need to be frozen.

It yields LOW OPERATING COSTS thanks to the use of smaller ovens that, in addition to saving energy, allows to free precious space in the workplace.

