

ESMACH 



GL S M L AI

**GENERATORI DI LIEVITO MADRE LIQUIDO
LIQUID MOTHER YEAST GENERATOR**



PREGI STRENGTHS

Coperchio trasparente completamente apribile per versare comodamente gli ingredienti ed avere accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.

Fully opening transparent lid to introduce the ingredients and have full access to the tank for cleaning.

Mescolatore: assicura la completa mescolazione, maturazione e conservazione alla giusta temperatura del composto in maniera dolce e delicata

Beater: it guarantees a complete mixing, ripening and yeast storage at the right temperature in a gentle and delicate way.

Pala asportabile per facilitare le operazioni di pulizia

Removable flap to make cleaning operations easier

Pannello comandi elettronico con display digitale e/o centralina digitale: gestisce e memorizza tempi, temperature e alternanza delle fasi di lavoro.

Electronic control digital screen panel / digital control unit : it manages and records processing times, temperatures and the sequences of all work steps.

Rubinetto antigoccia di estrazione con ampia uscita, per rendere rapida l'estrazione del prodotto.

Anti-drip tap with large opening to make the yeast extraction quicker.



CARATTERISTICHE FEATURES

Generano ed assicurano lievito madre pronto all'uso in qualsiasi momento della giornata senza dover sottostare alle classiche rigorose operazioni di gestione. Da una base di lievito madre al quale vengono opportunamente aggiunte farina ed acqua, i generatori di lievito GL consentono di gestire in modo sicuro il lievito madre da incorporare agli impasti in percentuale differente a seconda del prodotto che si vuole ottenere. I generatori di lievito GL assicurano un notevole risparmio di tempo, cicli programmabili e ripetibili ed un metodo di lavoro costante. Il pane ed in generale i lievitati da forno che si ottengono con l'utilizzo del lievito madre liquido sono prodotti di altissima qualità, freschi, genuini, senza conservanti e senza componenti artificiali, altamente digeribili dal gusto e aroma particolare che ricordano le lavorazioni artigianali di una volta.

Produce and grant a natural yeast ready to be used anytime during the day without having to undergo the classic rigorous management operations.

From a base of natural yeast, to which wheat and water are appropriately added, GL Mother Dough processors allow you to safely manage the yeast to be incorporated into the dough in different percentage depending on the product to be obtained.

GL machines assure a notable time-saving, programmable and repeatable cycles and a constant working method. Bread and in general leavened oven-baked products obtained by using liquid natural yeast, are top quality, fresh, natural, without preservatives and artificial components and highly digestible with a special aroma recalling the handcrafted bread-making of the past.





STANDARD



Struttura e rivestimenti in acciaio inox AISI 304.

Bocchetta di prelievo antigoccia.

Elettro-agitatore con raschiatore, pale smontabili per la pulizia.

Unità frigorifera incorporata, raffreddamento ad aria.

Testata rimovibile che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia.

Apertura per il controllo visivo e per l'introduzione degli ingredienti tramite coperchio girevole dotato di griglia.

Il modello «S» è da appoggio su banco.

I modelli «M» e «L» sono montati su ruote con supporto girevole.

GL «L»: Rubinetto di scarico da 70 mm.

modello GL «L» tecnologia di raffreddamento a glicole: permette l'utilizzo della macchina anche con minime quantità di lievito madre.

AISI 304 stainless steel structural frame and outer paneling. Drip-proof opening for liquid yeast outflow.

Electro-agitator with scraper, removable blades for cleaning.

Built-in and air-cooled refrigeration unit. "AI" Software for maturation and conservation time and temperature control.

Removable machine head allowing full access to the bowl during cleaning operations.

Opening for visual inspection and introduction of ingredients through a rotating cover top equipped with a grid. The «S» models are to be placed on a bench.

The «M» model is put on casters equipped with a revolving support. GL «L»: 70 mm drain faucet.

GL «L» model glycol cooling technology: allows the use of the machine even with minimal quantities of sourdough

GL «L» model glycol cooling technology: allows the use of the machine even with minimal quantities of sourdough

PANNELLO COMANDI CONTROL PANEL

Software "AI" per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.

Software "AI" per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.



PLUS



Gusto e qualità costante

Consistency of quality and taste

Lievito sempre pronto

Rapid development of leaven

Igiene perfetta e controllata

Perfect and controlled hygiene

Semplicità di utilizzo e di gestione

Ease of use and management

Un procedimento 100% biologico

A 100% organic process

Un prodotto economico e redditizio

An economical and profitable product

Carico utile variabile grazie al processo di rinfresco guidato

*Variable payload thanks to the guided
refresh process*

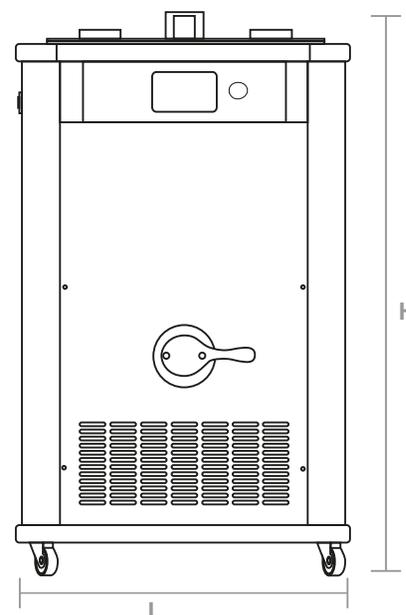
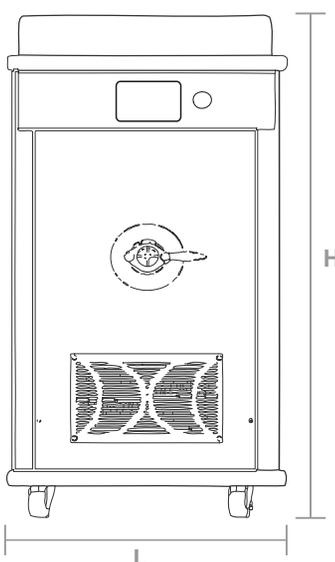
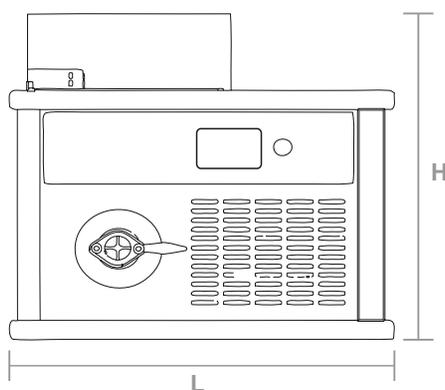
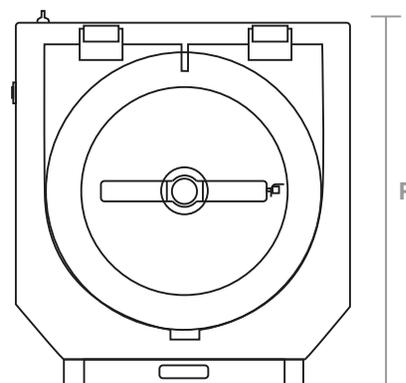
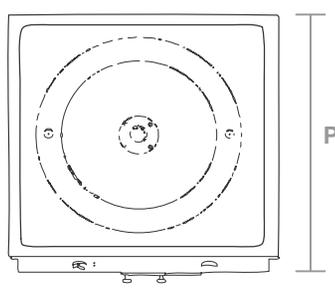
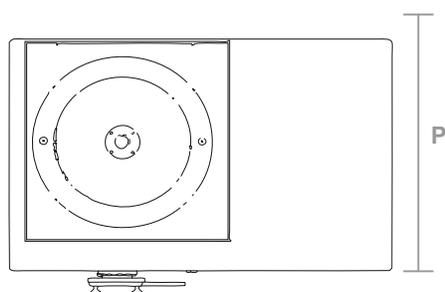


DIMENSIONI DIMENSIONS

GL S «AI»

GL M «AI»

GL L «AI»



DATI TECNICI/ TECHNICAL FEATURES		GL S «AI»	GL M «AI»	GL L «AI»
Potenza richiesta/Required power	kW	0,5	0,5	3,6
Capacità totale della vasca / Bowl total capacity	lt	15	33	93
A Capacità totale prodotto/Product total capacity	Kg	12,5	25	75
B Capacità utile/Usable capacity	lt	10	20	60
C Massa/Mass	Kg	58	67	95
D Misure d'ingombro/Overall dimensions	LxPxH	610x400x500	490X510X960	770X830X1220
Alimentazione/Power supply	volt	230V 1pH+n+gR 50Hz		
Fluido Refrigerante/Cooling Gas		R134A	R452A	R452A



ESMACH 

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto, 143
Grisignano di Z. (VI) - Italy
(+39) 0444 419777
www.esmach.com

Follow
[@EsmachAli](https://www.instagram.com/EsmachAli)
    

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence