

GENERATORI DI LIEVITO MADRE
MOTHER DOUGH MACHINES

GL MIDI-MAXI 30-200



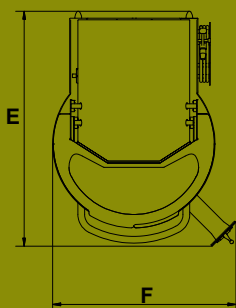
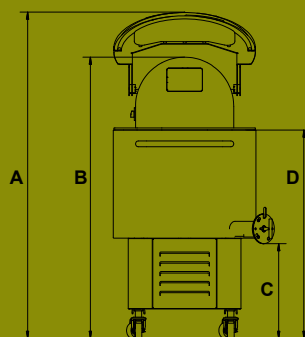
Esmach Ali Group Srl
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 

DIMENSIONI DIMENSIONS

- Vasca e pale in acciaio inox adatto al contatto alimentare, sviluppate per assicurare un impasto omogeneo in tutti i punti della vasca.
- La pala principale è dotata di raschiatori robusti che agiscono sulla parete della vasca per prevenire eventuali incrostazioni. Le pale sono smontabili velocemente, senza utensili, per facilitarne la pulizia.
- Paracolpi in resina per evitare tacche sull'acciaio inox.
- Apertura, protetta da una griglia per l'inserimento degli ingredienti nella vasca. Un plexiglass consente il controllo visivo.
- Resistenza di riscaldamento e serpentina di raffreddamento progettati per favorire la maturazione e lo stoccaggio del lievito naturale.
- Valvola di spillatura senza deposito. Una sonda, alloggiata nella parte bassa dell'utensile garantisce il livello minimo di lievito (informazioni visive sul V-TOUCH)
- Doccetta per pulire la vasca, le pale e i raschiatori (non disponibile sul GL MIDI 30).
- Possibilità di pesare l'acqua inserita, l'aggiunta degli ingredienti e la quantità spillata.
- Le pale si arrestano automaticamente in caso di apertura della griglia di sicurezza.
- Il comando V-TOUCH consente una gestione semplificata: cicli e ricette personalizzate, controllo delle pale, inserimento acqua, sistema di pesatura e pulizia automatica, personalizzazioni dell'utilizzatore, statistiche, etc. In caso di interruzione dell'elettricità o sconnessione della macchina, il ciclo in corso riprende dall'inizio.
- In caso di metà carico, la velocità delle pale si adatta automaticamente, consentendo un risparmio di energia.
- Possibilità di realizzare il lievito « Chef ».
- Food-safe stainless steel tank and pair of paddles, developed to ensure an homogenous and efficient mixing in all tank parts.
- The main paddle is equipped with sturdy scrapers to improve mixing efficiency and avoid any remains on tank walls. Easy and quick disassembling of the paddles for an easier cleaning without tools.
- Frontal shield made of resin, to protect the frame from accidental shocks.
- Easy pouring of ingredients through a wide opening on the top, protected by a grid. A watertight transparent lid guarantees optimum visibility.
- Heating cord and cooling coil designed to promote maturing and storage of natural dough.
- Water inlet from water supply system integrated into the machine.
- Single valve, on the side. A low level probe informs you on the amount of leaven left in the tank.
- Hand spray for an easy cleaning of the tank, paddles and scrapers (not available for the GL MIDI 30).
- Optional scaling system: gives you real-time information about the weight (useful when adding water or ingredients and during the discharge of the tank).
- The paddles stop automatically if the upper grid is opened.
- The control panel V-TOUCH allows for a simplified management: personalized cycles and recipes, paddles control, water injection, scaling system and automatic cleaning (options), user profiles, statistics, etc. In case of a power-cut or if the machine is unplugged, the current state of the cycle is memorized.
- At half-load, the speed of the paddles adapts automatically, which allows energy savings.
- It is now possible to make the leaven « Chef ».



Modelli Models	GL	GL	GL	GL
	MIDI 30	MIDI 60	MAXI 100	MAXI 200
Capacità utile vasca/Tank useful capacity (kg)	30	60	100	200
Peso/Weight (kg)	195	225	270	405
Connessione elettrica/Electrical supply	400V / Tri+N+T			
Potenza/Power (kW)	1,1	1,5	2,1	3,3
Resistenza elettrica/Heating coil power (W)	350	525	700	1050
A - H con coperchio aperto/H with lid open (mm)	1530	1830	2075	2155
B - Altezza/Height (mm)	1250	1430	1690	1810
C - Altezza valvola/Valve height (mm)	440	440	440	535
D - Altezza di lavoro/Working height (load) (mm)	880	1060	1320	1320
E - Profondità/Depth (mm)	1010	1050	1050	1300
F - Larghezza/Width (mm)	735	820	820	1040
Temperatura in discesa/Temperature decrease	circa/around 6°C per ora/per hour			
Collegamento idric/Water supply	tubo/Pipe Ø15 nerno/ internal			
Liquido refrigerante/Refrigerating gas	R452A			
Ricette possibili/Recipe storage	15 ricette/recipes			
Doccetta/Hand spray	–	●	●	●
Conservazione lievito madre/Basis leaven conservation	●	●	●	●
Allarme/Alert buzzer	●	●	●	●
Sonda anti-traboccamento/Anti-overflowing probe	●	●	●	●
Sonda livello minimo/Low level probe	–	●	●	●
Sistema di pesatura/Scaling system	–	○	○	○

Service Hot line:
service@esmach.com
+0039 0444 419762

Macchina conforme alle norme CE
This equipment complies with the relevant EC Regulations

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence