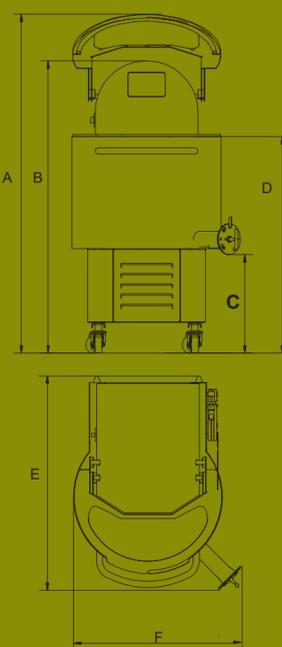


PROPORZIONI DIMENSIONS



Generatore di lievito Madre Natural Yeast Processor	GL MINI 10	GL MINI 20	GL MINI TWIN 50
Potenza richiesta Required power	0,5	0,5	1
Capacità totale della vasca Full tank capacity	15	33	25+25
Capacità totale prodotto Mixture total capacity	12,5	25	50
Capacità utile Usable capacity	10	20	40
Massa Mass	58	67	158
Misure d'ingombro (largxlungxH) Overall (WxLxH)	640X510X590	470X430X920	970X550X1080
Alimentazione elettrica Power supply-voltage	230V 1 Ph+N+Gr 50 Hz		



Modelli Models	GL MIDI 30	GL MIDI 60	GL MAXI 100	GL MAXI 200
Capacità utile vasca/Tank usable capacity (kg)	30	60	100	200
Massa/Mass (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 open lid (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 idrico/Water supply	tubo/Pipe Ø15 interno/ internal			
Liquido refrigerante/Refrigerant fluid	R452A			
Ricette possibili/Recipe storage	15 ricette/recipes			
Doccetta/Hand spray	-	●	●	●
Conservazione lievito madre/Natural Yeast 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
+39 0444 419762

an Ali Group Company



GENERATORI DI LIEVITO MADRE MOTHER DOUGH PROCESSORS

GL 10-200



ESMACH ALI GROUP S.R.L. AF087270K

TECNOLOGIA TECHNOLOGY

I generatori di lievito GL

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

GL Mother Dough processors 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.

PUNTI DI FORZA 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.

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

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grignano di Zocco (VI) I

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



Qualcuno dirà che non ha bisogno di una macchina per fare il lievito naturale... Ha ragione!

Tuttavia, un professionista coscienzioso cercherà di ottenere il suo pane lievitato, di qualità e gusto costante, in condizioni igieniche irreprensibili.

Some people say that they don't need a machine to make natural yeast... and they are right!

But conscientious professionals always try to make quality leavened bread, with a stable flavor, in impeccable hygiene conditions.



LA GAMMA THE RANGE

La gamma GL è declinata in 7 modelli divisi per taglia: **EASY, MINI TWIN, MIDI AND MAXI**

GL range is available in 7 models sorted by size: EASY, MINI TWIN, MIDI AND MAXI

La gamma **GL EASY** include **2 modelli: da 10 kg - 20 kg**. Per capacità produttiva e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione, pasticceria, pizzeria per produzione qualificate di piccoli quantitativi.

I GL EASY 10 e 20 sono apparecchiature concepite per la preparazione e la conservazione di lievito madre da incorporare all'impasto finale in misura variabile dal 15 al 30%. Conferiscono fragranza, leggerezza e aroma al prodotto sfornato.

GL EASY range includes 2 models: with a capacity of 10 kg - 20 kg. The output capacity and dimensions of our GL EASY is particularly suitable for use in artisan bakery, pastry and pizzeria workshops for qualified production of small quantities. The GL EASY 10 and 20 are equipment designed for the preparation and storage of mother yeast to be incorporated into the final dough - from 15 to 30%. Fragrance, lightness and aroma are given to the baked product.

GL MINI TWIN 50 grazie alle sue 2 vasche, offre la possibilità di produrre contemporaneamente due tipologie di lievito madre con PH, sapore e aroma differenti. Questo permette di avere il giusto e desiderato lievito madre per ogni prodotto, dal pane alla pizza, alla focaccia ai delicati prodotti di pasticceria quali croissant, panettoni, colombe.

Thanks to its 2 tanks, GL MINI TWIN 50 offers the possibility to produce 2 types of sourdough simultaneously with different PH, flavor and aroma. This allows you to have the right and desired natural yeast for each product, from bread to pizza, focaccia and delicate pastry products such as croissants, "panettone", Easter "colomba"...

La gamma **GL MIDI** include

2 modelli: da 30 kg e da 60 kg. Per capacità produttiva e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione, pasticceria, pizzeria per produzione qualificate di medi-grandi quantitativi.

GL MIDI range includes 2 models: with a capacity of 30 kg and 60 kg. The output capacity and dimensions of our GL MIDI product line fulfill the requirements of those workshops (bakery shops, pastry shops, pizza restaurants) that yield medium to large size batches.

IL CICLO DI LAVORO WORKING CYCLE

La gamma **GL MAXI** include

2 modelli: da 100 kg e da 200 kg. Per capacità produttiva e dimensioni è particolarmente adatta all'impiego presso laboratori artigianali di panificazione, pasticceria, pizzeria per produzione qualificate di grandi quantitativi.

GL MAXI range includes 2 models: with a capacity of 100 kg and 200 kg. The output capacity and dimensions of our GL MAXI product line fulfill the requirements of those workshops (bakery shops, pastry shops, pizza restaurants) that yield large size batches.

1 - Preparazione iniziale del lievito madre partendo da un ceppo madre.

First time processing of natural yeast by using a selected microbial strains (yeasts and LAB)

2 - Prelievo del lievito madre: il lievito madre viene prelevato e incorporato negli impasti finali. È importante lasciare nella vasca una quantità di lievito madre adeguata ad innescare la nuova produzione.

Sourdough extraction: the natural yeast is withdrawn and mixed into the final dough. It is important to ensure to be some natural yeast left at the bottom of the tank in order to start the process all over again.

3 - Successive preparazioni: si aggiungono alla base rimasta acqua e farina in quantità necessaria per ripristinare la carica della macchina e si impostano i parametri di tempo e temperatura per la maturazione e conservazione del lievito madre fino a un nuovo ciclo di lavoro.

Next processings: water and flour are added to the remaining natural yeast in the necessary quantity to restore the machine charge at the bottom of the tank. Temperature and time parameters for yeast maturation and storage are set in order to proceed with a new working cycle.



modello da banco / bench model

CARATTERISTICHE FEATURES

GL EASY 10-20 / GL MINI TWIN 50

- 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, liquido refrigerante ecologico.
- Centralina digitale per il controllo di tempi e temperature di maturazione e conservazione.
- Testata rimovibile che permette un accesso integrale alla vasca per le operazioni di pulizia. L'accesso alla vasca è diretto nei modelli GL EASY 10 - 20 e MINI TWIN 50.
- Apertura per il controllo visivo e presa d'aria regolabile
- Il modello da 20 e da 50 kg è montato su ruote con supporto girevole.
- Il modello da 10 kg sono da appoggio su banco

- Structure and casing are in AISI 304 stainless steel.
- Anti-drip opening for output withdrawal.
- Electro-agitator with scraper. Blades are removable for easy cleaning.
- Built-in refrigeration unit, air cooling, eco-friendly cooling gas.
- Digital control unit for monitoring of times and temperatures of maturation and preservation.
- Removable head to allow full access to the tank for cleaning for model in GL EASY 10 - 20 and MINI TWIN 50 models, direct access to the tank.
- Opening for an easy visual check and adjustable air inlet.
- The 20 and 50 Kg models are wheeled and have a swivel support.
- The 10 Kg model is to be placed on a bench

GL MIDI 30-60 / MAXI 100-200

- 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 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 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 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, allowing energy savings.
- Possibility to prepare the « Chef » yeast.