

PROCESSO INNOVATIVO E BREVETTATO BASATO SU
ACQUA, FARINA, LIEVITO MADRE, TEMPERATURA, UMIDITÀ E TEMPO

CLIMOTHER®



Esmach S.p.A.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

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

ESMACH 



**ACQUA
FARINA
LIEVITO MADRE**





SVILUPPO DELL'AROMA

"LE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEL PANE O DI UN QUALUNQUE PRODOTTO DA FORNO, SONO I PRINCIPALI ATTRIBUTI PRESI IN CONSIDERAZIONE DAL CONSUMATORE PER DETERMINARE LA QUALITÀ.

L'AROMA DEL PANE È INFLUENZATO DALLA NATURA DELLE MATERIE PRIME, MA ANCHE DAL PROCESSO DI LAVORAZIONE E IN PARTICOLAR MODO DALLE CONDIZIONI DI FERMENTAZIONE E DI COTTURA.

IN GENERALE, IL PROCESSO DI COTTURA INFLUENZA L'AROMA TIPICO DELLA CROSTA DEL PANE, MENTRE LA FERMENTAZIONE DELL'IMPASTO È FONDAMENTALE PER LO SVILUPPO DELL'AROMA DELLA MOLLICCA.

LA FERMENTAZIONE CON L'IMPIEGO DEL LIEVITO MADRE È ESSENZIALE PER L'OTTENIMENTO DI UNA CERTA COMPLESSITÀ AROMATICA. IL RAPPORTO TRA ACIDO LATTICO E ACETICO, DEFINITO COME QUOZIENTE DI FERMENTAZIONE È UN IMPORTANTE FATTORE CHE INFLUENZA IL PROFILO AROMATICO, E INOLTRE, ESERCITA UN CERTO RUOLO SULLE CARATTERISTICHE STRUTTURALI DEL PRODOTTO".

Manuela Sanna,
tecnologa alimentare

IL PROCESSO INNOVATIVO BREVETTATO DA ESMACH

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.

Per questo nasce **CLIMOTHER®** il cui processo innovativo e brevettato, garantisce un risultato eccezionale di produzione basato semplicemente su acqua, farina, lievito madre, temperatura, umidità, tempo!

Fatto l'impasto lo si forma e lo si mette nella cella CLIMOTHER® che con il suo cervello avanzato gestisce la



temperatura, l'umidità e il tempo di lievitazione dei diversi impasti.

CLIMOTHER® è il perno attorno al quale ruotano le fasi di produzione nel laboratorio e tiene conto delle diverse caratteristiche ed esigenze dei prodotti basati sul lievito madre che necessitano di una lievitazione dolce.

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 vantaggioso 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....

UNICITÀ
E PREGI

CLIMOTHER®

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

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.



DATI TECNICI

di alcune configurazioni

Modello - codice	Capienza carrelli		dimensioni esterne	Numero porte
	numero	misura teglie	largh x lungh	
BFC INOX CLIMOTHER				
AF0WSP95311 	2	600x800	1150x1950	1
AF0WSP95308 	3	600x800	1350x2350	1
AF0WSP95307 	3	600x800	1150x2750	1
AF0WSP95309 	6	600x800	1950X2750	2
AF0WSP95310 	3	800x800	1350X3150	1

altre configurazioni su richiesta

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

ESMACH cod.AF50872979K rev. 01 novembre 2017

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence