

ESMACH

Koristite tehnologiju Esmach za pečenje pizze, kruha i peciva s okusima djetinjstva, svaki dan, bez premca u svijetu!

S Esmachom je lako.

CLIMOTHER®

Retarder komora
s patentiranim
inovativnim
procesom
"Vaše dizano tijesto
uvijek je dostupno i
spremno za
pečenje"

BAKE STONE CLIMOTHER

Električna pećnica
"idealno za pečenje
pizza, Napolitana pizza
i raznih vrsta kruha"

GL EASY

Generator prirodnog kvasca
"Vaš prirodni kvasac uvijek
spreman za upotrebu"

SPI AI

Spiralni mikser s fiksnom
posudom
"Za uvijek svježe i hidratizirano
tijesto"



Esmach Ali Group S.r.l.

Esmach è partner tecnico ufficiale



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

ESMACH È BONGARD IN ITALIA



BONGARD