

GENERATORI DI LIEVITO MADRE
MOTHER DOUGH MACHINES

GL 5-200



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



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 you 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 flavour, in conditions of impeccable hygiene



LA GAMMA THE RANGE

IL CICLO DI LAVORO THE WORK CYCLE:

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

1 - 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.

2 - Withdrawal of natural yeast : the natural yeast is withdrawn and mixed into the final dough. It is important to ensure that there will always 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.

3 - Next processings: Water and flour are added to the natural yeast supply resting at the bottom of the tank in quantities as per the size of your equipment. Temperature and time parameters for yeast maturation and storage are set in order to proceed with a new working cycle.

La gamma GL è declinata in 7 modelli divisi per taglia : MINI, MIDI, MAXI
GL MINI range comes in 7 models sorted by size : MINI, MIDI, MAXI

La gamma **GL MINI** include

3 modelli: da 5 kg - 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-medi quantitativi**.

GL MINI range comes 3 models: with a capacity of 5 kg - 10 kg - 20 kg. The output capacity and dimensions of our GL MINI product line fulfill the requirements of those workshops (bakery shops, pastry shops, Pizza restaurants) that yield small to medium size batches.

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.

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.



modelli da banco / bench models

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 machines

produce and grant a natural yeast ready to be used at every moment during the day without being submitted to the traditional and strict process steps.

From a base of natural yeast, to which wheat and water are to be added conveniently, GL Mother Dough Machines allow to process safely the yeast to incorporate into the ingredients in a different percentage according to the product to be obtained.

GL 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 any preservatives and artificial components and highly digestible products with a special aroma recalling the handcrafted bread-making in times past.

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: guarantee 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: gestisce e memorizza tempi, temperature e alternanza delle fasi di lavoro.

The automated **control screen panel:** manages and records processing times, temperatures and the sequences of all work steps.

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

Spigot it has a special large opening to make it quicker the yeast extraction.

PLUS



Gusto e qualità costante
Consistency of quality and taste

Lievito sempre pronto
Rapid development of leaven

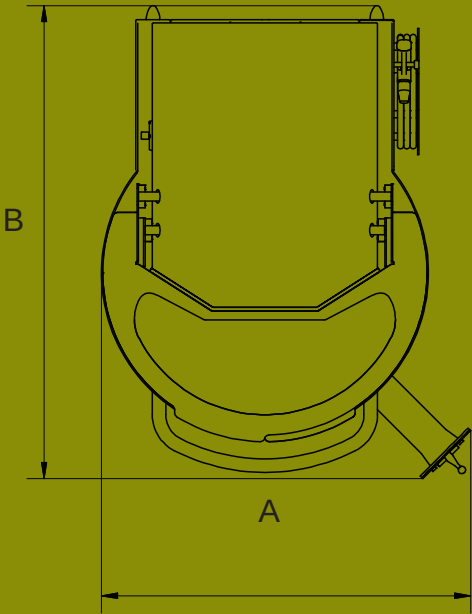
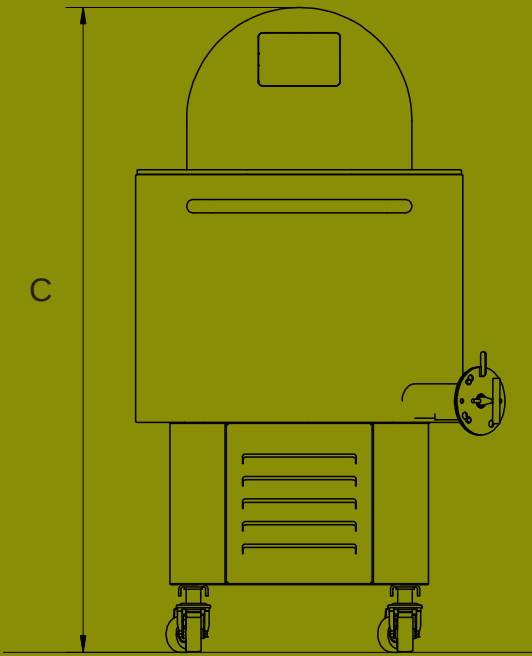
Igiene perfetta e controllata
Perfect, controlled hygiene

Semplicità di utilizzo e di gestione
Simple use and mixing

Un procedimento 100% biologico
A 100% organic process

Un prodotto economico e redditizio
An economical and profitable product

DIMENSIONI
DIMENSIONS



ESMACH cod. 872960 rev.04 gen. 2018

MODELLI GL Models		MINI 5	MINI 10	MINI 20	MIDI 30	MIDI 60	MAXI 100	MAXI 200
Potenza richiesta Power required	kW	0,3	0,5	0,5	1,1	1,5	2,1	3,3
Capacità totale prodotto Mixture total capacity	kg	7,5	12,5	25	37,5	75	125	250
Capacità utile Useful capacity	kg	5	10	20	30	60	100	200
Peso Weight	kg	46	58	67	195	225	270	405
Misure d'ingombro (AxBxC) General dimensions		350x450x450	640x510x590	470x430x920	735X1010X1250	820X1050X1430	820X1050X1690	1040X1300X1810
Alimentazione elettrica Power supply-voltage		230V 1Ph+N+Gr 50 Hz				400V Tri+N+Gr 50Hz		

Dati e caratteristiche non sono impegnativi. ESMACH si riserva di apportare modifiche senza preavviso.

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

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