



ESMACHLAB *Smart*

**PANE E PIZZA
A LIEVITO MADRE
IN OGNI BAR
IN OGNI ALBERGO,
IN OGNI RISTORANTE!**

**Il sistema che ti permette di produrre
PANE e PIZZA a Lievito Madre senza chimica
in ogni bar, ristorante e albergo,
come già i migliori del settore hanno fatto.**

*The system that allows to prepare
BREAD and PIZZA with mother yeast
without chemical ingredients.*

*It is possible in every bar, restaurant and hotel,
as the best bakers have already done.*



ESMACHLAB *Smart*

Naturali e sempre freschi a tutte le ore del giorno

In meno di 3mt
pane, pizza, pasticceria da forno
a lievito madre senza chimica

Baking on demand
in any kitchen's space



Il Sistema Esmach controlla e produce costantemente Lievito Madre naturale, impasti per pizza, pane e pasticceria da forno. Il ciclo è semplice e ripetibile, scalabile e replicabile con la stessa qualità in qualsiasi posto.

The Esmach system controls and delivers constantly natural yeast, sourdough, fine dough for pizza, bread and bakery. The cycle is simple, predictable, scalable, replicable every where.



ESMACH

The way
to dough





EsmachLab Smart Pane/Pizza Bread/Pizza

- 1- GL generatore di Lievito Madre liquido
mother dough generator
- 2- SPI SMART impastatrice compatta con ruote
compact spiral mixer upon wheels
- 3- TAVOLO piano di lavoro
working table
- 4- CLIMOTHER PIZZA
multifunctions cha,mber



EsmachLab Smart Pane/Pizza/Pasticceria Bread/Pizza/Pastry



- 1- GL generatore di Lievito Madre liquido
mother dough generator
- 2- SPI SMART impastatrice compatta con ruote
compact spiral mixer upon wheels

- 3- TAVOLO piano di lavoro
working table
- 4- CELLA multifunzione
multifunctions cha,mber
- 5- E-PLANET planetario da baco
table planetary mixer



A partire da 2 mq, EsmachLab Smart ti permette di stupire i tuoi clienti con prodotti da forno freschi e genuini, a lievito madre, con i profumi, i sapori e la qualità che ricordano i prodotti di una volta!

Con EsmachLab Smart puoi:

- Abbandonare i prodotti surgelati o i panificati confezionati ricchi di conservanti.
- Preparare in modo costante, veloce e sicuro, pane, pizza, focaccia ed i prodotti da forno a lievito madre per la giornata: prima colazione, pranzo, cena e gli stuzzichini per i vari spuntini, freschi, sani, genuini, digeribili e fragranti.
- Predisporre favorevolmente il cliente ad iniziare o interrompere la giornata in modo positivo e a mantenere un buon ricordo del tuo albergo, bar o ristorante ... a tornare e migliorare le sue recensioni...

EsmachLab Smart è stato concepito con l'idea che la qualità della vita è importante e che la genuinità dei prodotti da offrire ai clienti è indispensabile per il successo della tua attività. Perciò, considerando anche che lo spazio costa e non sempre è disponibile, a partire da 2 mq EsmachLab Smart ti permette di produrre pane, pizza, pasticceria da forno a Lievito Madre **SENZA CHIMICA**, a tutte le ore del giorno!

Vuoi fare la Differenza? Con Esmach puoi!

Grazie alla tecnologia messa a punto da Esmach e la disponibilità del suo team di esperti, il cambiamento nel modo di pensare e di gestire la tua attività sarà evidente e percepita dal tuo cliente che si sentirà al centro della tua attenzione.

Starting with 2 sqm, EsmachLab Smart allows you to amaze your customers with fresh and healthy baked products, made with sourdough. Scents, tastes and quality bring you back to the products of the past.

With EsmachLabSmart you can:

- abandon frozen products or processed bread full of preservatives.
- prepare bread, pizza, focaccia and other

products with sourdough, all day long in a quick and safe way: breakfast, lunch, dinner and various appetizers for fresh, healthy, genuine, digestible and fragrant snacks.

- prepare the customer favorably to start or stop his day in a positive way and to keep good memories of your hotel, bar or restaurant ...to go back and give better feedbacks...

EsmachLab Smart was born from the idea that the quality of life is important and that the authenticity of the products to offer to customers is essential for the success of your business. Therefore, starting from 2sqm EsmachLab Smart allows you to produce all day long bread, pizza, pastry and all the other bakery products with sourdough, **WITH NO MORE CHEMICAL INGREDIENTS!**

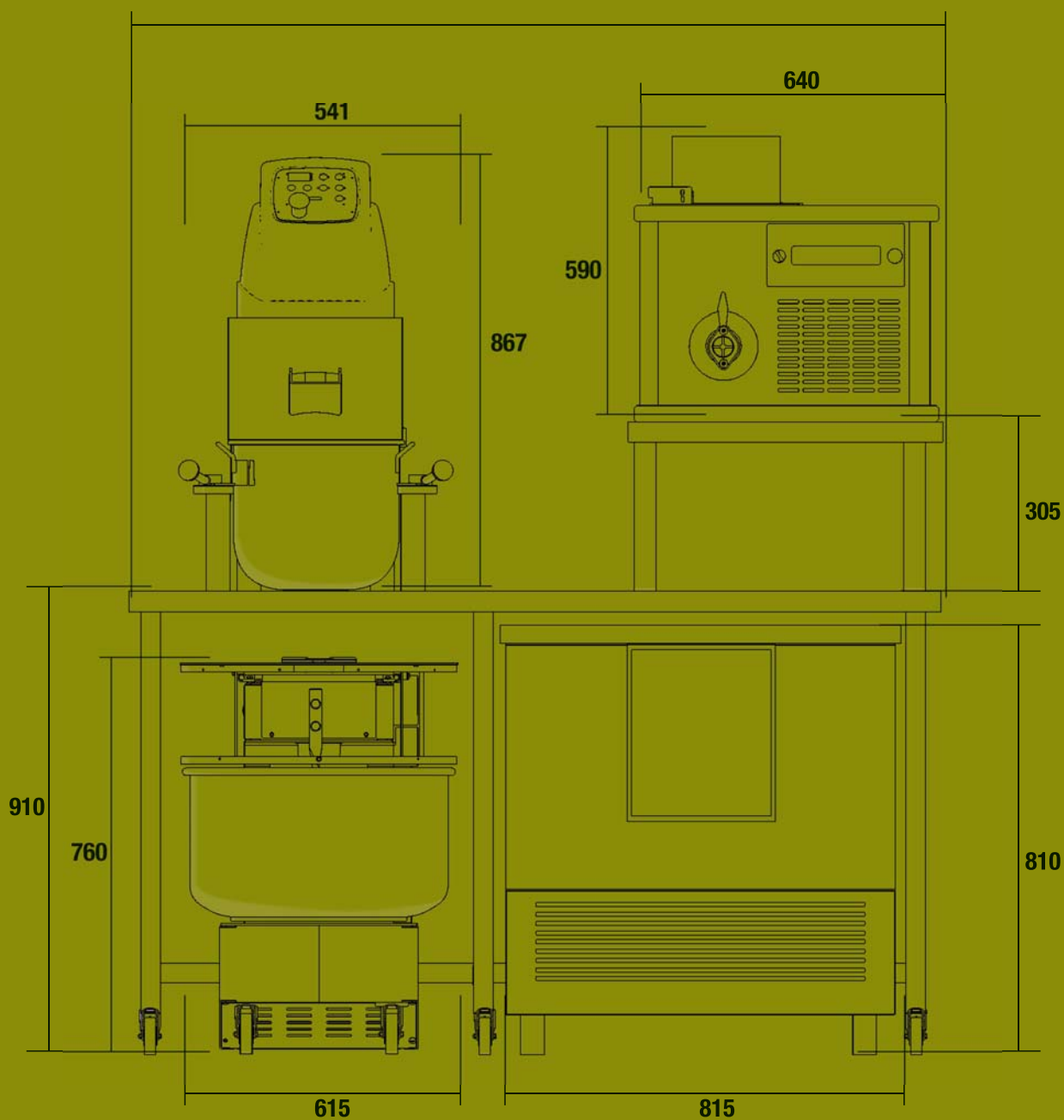
All this is possible in a small space and with a low investment.

Do you want to make the difference?

With Esmach you can!

Thanks to Esmach technology and its skilled team, you can change the way to manage your activity. Your customer will perceive the difference and he will feel at the focus of your attention.

DIMENSIONI / DIMENSIONS



Profondità totale - 920

ESMACH 

Via Vittorio Veneto, 143 | 36040 Grisignano di Zocco (VI) | Tel. +39 0444 419777
info@esmach.com | www.esmach.com

an Ali Group Company


GROUP
The Spirit of Excellence