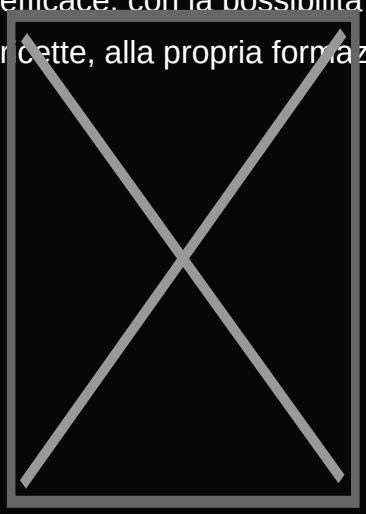
Esaltare sapori con l'intelligenza artificiale: le soluzioni di Esmach

esmach-ai-ab885e83

Molti laboratori stanno scegliendo di dotarsi progressivamente di attrezzature all’avanguardia per abbracciare l’innovazione, la modernità e l’evoluzione del mondo della panificazione e della pasticceria, senza però rinunciare alla tradizione. Esmach ha anticipato i cambiamenti legati ai nuovi trend di mercato, come una domanda più esigente orientata verso materie prime di qualità, provenienti da una filiera certificata e sostenibile, adottando soluzioni tecnologiche in grado non solo di rispondere, ma anche prevedere le reali esigenze degli operatori del settore e dei consumatori.

Scegliere di adeguarsi alle trasformazioni in atto, inserendo nel proprio laboratorio macchinari dotati di tecnologia semplificata 4.0, dimostra il desiderio di aprirsi a nuove visioni nell’ambito del mondo dell’arte bianca, ottimizzando tempi e risultati. Ancora, queste tecnologie dotate di un’intelligenza superiore consentono agli operatori di organizzare le proprie attività quotidiane in modo efficiente ed efficace, con la possibilità di dedicarsi ad attività più creative come la sperimentazione di nuove ricette, alla propria formazione e alla relazione con la clientela.



La nuova SPI “AI”, l’impastatrice di ultima generazione, è dotata di

unraffinato schermo touch, con display da 7” a colori e certificabile Industria 4.0 (con tutte le

caratteristiche indispensabili per accedere all’agevolazione fiscale). SPI “AI” è una soluzione tecnologicamente avanzata, munita di una consolle comandi ruotabile sia a destra che a sinistra, con un angolo operativo di 120°, una comoda luce LED per illuminare l’impasto anche in ambienti poco luminosi, una sonda a infrarossi in grado di monitorare la temperatura al cuore dell’impasto e garantire la sua stabilità, infine una connessione WiFi e LAN. Inoltre, la possibilità di condividere ricette e il servizio di assistenza tecnica e diagnostica online rendono questo modello ancora più smart e intuitivo, per andare incontro a tutte le esigenze di panificatori, pizzaioli, pasticceri e ristoratori.

Esmach intende quindi accompagnare in modo costante gli operatori del settore in un percorso che guarda alla trasformazione tecnologica e alla digitalizzazione dei laboratori di panificazione, pizzerie e pasticcerie attraverso soluzioni robuste, flessibili e innovative,raccontando attraverso gusti e sapori, una tra le più antiche e affascinanti arti al mondo.