Attrezzature: Esmach-Bongard e Oem uniscono le forze nei settori di pasticceria, panetteria e pizza

20250225181133img-8235-8dce92b4

Esmach-Bongard e Oem insieme per unire le forze nei settori della pasticceria, della panetteria e della pizza. E' quanto hanno deciso di fare le due aziende appartenenti al **Gruppo Ali** creando laboratori distinti ma strettamente connessi grazie ad attrezzature per impasti, tecnologie avanzate e l'expertise di tecnologi specializzati. Questi laboratori sono tre: Laboratorio Pizza; Laboratorio Pane e Lievitati; Laboratorio Senza-Glutine. «*L'obiettivo è quello di* ***offrire al mercato e ai clienti, un ecosistema completo di attrezzature e competenze di questo settore***», spiega Paolo Pescatori, General Manager Esmach e Oem.

Per quanto riguarda i **prodotti Esmach** il punto di partenza sono i generatori di lievito madre, elemento essenziale per la creazione di tutti i nostri lievitati. Questi dispositivi permettono di sviluppare e conservare il lievito a temperatura controllata. In seguito, troviamo le impastatrici, cuore della produzione di Esmach e prodotto storico, e le apparecchiature di spezzatura e di formatura degli impasti, che consentono di creare delle pallottole e delle forme specifiche. A questo punto gli impasti vengono conservati in macchinari che garantiscono e regolano temperatura, freddo e umidità – grazie al brevetto esclusivo Climother® – garantendo il corretto sviluppo del lievito e la perfetta lievitazione. Infine, troviamo l'elemento fondamentale del processo della cottura, affidata ai forni Bongard, di cui Esmach è l'unico rivenditore in Italia, anche se consociata del Gruppo. Trait d'union di tutte queste apparecchiature, è un software che consente di gestire ogni fase del processo, assicurando la massima efficienza e una lievitazione perfetta.

Per quanto riguarda invece i **prodotti Oem**, grazie alla linea completa di prodotti esistenti l pizzaiolo di gestire l'intero processo produttivo: selezionare gli ingredienti, realizzare il proprio impasto, spezzarlo e poi proporzionarlo, adattandolo a qualsiasi formato, che sia una pizza tonda classica, a pala più allungata o quello che si vuole. Dopo la lievitazione, l'impasto può essere sottoposto a pressatura sia

a caldo che a freddo, per poi arrivare al cuore della produzione Oem, il forno (dai modelli elettrici e a gas, statici o ventilati, fino ai forni a tunnel, a piani o rotanti, adattabili a ogni esigenza e tipologia di pizza, che sia Napoletana, Classica, in teglia o altre varianti).