'Carte Vincenti', disponibile la linea di soluzioni intelligenti per panificatori e pasticceri di Esmach

20260409193104esmach-carte-vincenti-2026

Una linea completa di soluzioni intelligenti per panificatori e pasticceri, dall’impasto alla gestione del lievito madre. Tecnologia connessa, efficienza energetica e qualità artigianale sono al centro di “Carte Vincenti”, la proposta di attrezzature di Esmach che accompagna il professionista in tutte le fasi della lavorazione, unendo tecnologia intelligente, controllo avanzato dei processi e rispetto della tradizione artigianale.

Si comincia con **Nano Spi**, impastatrice compatta a spirale installabile anche sotto banco, rappresenta l’interpretazione più essenziale di questa filosofia: una macchina di dimensioni contenute, progettata per laboratori e punti vendita con spazi ridotti, capace però di garantire impasti regolari, soffici e ben sviluppati anche con piccoli quantitativi, grazie a un equilibrio accurato tra rotazione di vasca e spirale e a una geometria studiata per trattare l’impasto in modo delicato e costante. La presenza del pannello touch da 5 pollici, la connettività wifi ed Ethernet e la compatibilità con il cloud Esmach consentono di impostare, memorizzare e richiamare le ricette con grande semplicità, rendendo il processo ripetibile e sotto controllo a beneficio dell’organizzazione del lavoro e della qualità finale del prodotto.

A completare la gamma delle impastatrici c’è **Spi Core Ai**, evoluzione della storica linea Esmach che introduce una piattaforma di controllo di nuova generazione, capace di analizzare le variabili fondamentali dell’impasto, dalla farina all’idratazione fino alle condizioni ambientali. Grazie all’integrazione di funzioni come celle di carico per la pesatura in vasca, dosatore acqua automatico, sonde di temperatura (ambiente e impasto) e logiche di regolazione dedicate, la macchina adatta automaticamente i parametri di lavorazione, assicurando impasti sempre performanti, tempi ottimizzati e un significativo contenimento dei consumi energetici. Questo approccio rende la gestione della

produzione più consapevole e sostenibile, riducendo gli sprechi, migliorando la costanza dei risultati e mettendo a disposizione del panificatore uno strumento evoluto, ma al tempo stesso intuitivo da utilizzare nel contesto quotidiano del laboratorio.

Cuore dell'offerta Esmach è il generatore di lievito madre liquido **Gl Ai**, disponibile in diversi modelli e dimensioni, pensato per dare continuità alla tradizione con strumenti che semplificano e rendono più sicuro un processo tanto delicato quanto strategico. La semplicità d'uso e la logica dei cicli permettono di ottenere un lievito madre stabile e affidabile, riducendo i tempi di lavorazione e minimizzando gli imprevisti, con un impatto diretto sulla qualità di pane, pizza e grandi lievitati. Il professionista può contare su una gestione chiara e strutturata delle fasi di rinfresco e maturazione, trasformando un'attività spesso complessa in una procedura più lineare e controllabile, senza rinunciare al carattere e al profilo aromatico tipico del lievito madre tradizionale.

Un ruolo centrale è svolto anche dalla **connettività e dal software Esmach**, che consentono di monitorare il dispositivo da remoto tramite tecnologia cloud, offrendo una visione costante dei parametri di processo e degli stati macchina. Questa possibilità rende più semplice organizzare i turni, delegare le operazioni ripetitive e intervenire in caso di necessità, anche quando il responsabile di produzione non è fisicamente presente in laboratorio. Gl Ai dialoga così con l'ecosistema digitale Esmach e si inserisce in una logica di gestione integrata, nella quale i dati diventano uno strumento concreto per migliorare la programmazione e garantire continuità e qualità nel tempo. L'attenzione all'efficienza energetica completa il quadro: i consumi di Gl Ai risultano oltre il 30% inferiori alla media del settore, con un risparmio tangibile rispetto alle soluzioni tradizionali e un contributo importante alla sostenibilità della produzione. L'intelligenza del sistema permette inoltre di ricalcolare e adattare le ricette in funzione delle esigenze specifiche del cliente, con uno stile estetico e funzionale allineato a quello della linea di impastatrici Esmach, così da creare un ambiente di lavoro coerente, riconoscibile e "familiare". In questo modo ogni elemento, dalle impastatrici alla gestione del lievito madre liquido, diventa una vera "carta vincente" nelle mani di panificatori e pasticceri che vogliono distinguersi per qualità, efficienza e capacità di interpretare le nuove richieste del mercato.