



From
pastry shops
to hotels,
catering,
and much more



SHE60140
Manual sheeter 600x1400 mm
ماكينة فرد يدوي 1400x600 مم



revolutionary
tradition



www.zmatik.com



Z.matik: Modern style and cutting-edge technology

Z.matik has forty years of experience in the production of machines for bakeries and pastry shops, in particular of manual dough sheeters, croissant groups, work tables, planetary machines and cutting rollers in Aisi 304 steel. From this year the company began a real revolution, but always maintaining tradition. It starts with the manual table top and floor standing sheeters that are much more compact and ergonomic. The modern style and cutting-



edge materials are captivating even the most demanding customers. The mechanics maintains some key points, but is also renewed, allowing the customer less maintenance and greater resistance. The goal is to make this range even more solid and intuitive, thus facilitating the operator especially in routine cleaning.

The new dough sheeter is good for multiple applications: from pastry shops to hotels, catering, etc. The existing options have been made even more advanced, for example the thickness detector, which allows you to calibrate the lowering of the calibrating cylinders to exactly check the thickness of the dough. Now this accessory counts a lot of digital display larger, in color and very accurate in reading.

Z.matik is certified according to the TÜV SÜD - ISO 9001 quality system and complies with all standards for food contact. Finally, each product is sanitized before packaging, in order to guarantee the customer greater safety of use.



AVV.200
Curling unit for croissants
آلة لف الكرواسون

زد. ماتيك "Z.matik": الموديل الحديث والتكنولوجيا الرائدة

تفخر شركة Z.matik بخبرة أربعين عامًا في مجال إنتاج ماكينات المخابز ومتاجر الحلويات، ولا سيما ماكينات فرد العجين اليدوية، والمجموعات المخصصة للكرواسون، وطاولات العمل، والعجانات الكوكبية، وبكرات القطع المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ Aisi 304.

منذ ذلك العام، بدأت الشركة ثورة حقيقية، مع الحفاظ دائمًا على الموروثات. نبدأ بمكينات فرد العجين اليدوية المخصصة للطاولات وذات القاعدة الأكثر اكتنازًا وسلاسة وأمانًا. الموديل الحديث والمواد المتطورة تجذب أيضًا العملاء الأكثر تطلبًا. تحتفظ الآليات ببعض النقاط الرئيسية، ولكن يتم تجديدها أيضًا، مما يسمح للعمليات بصيانة أقل ومقاومة أكبر. الهدف هو جعل هذه المجموعة أكثر صلابة وبديهية، مما يسهل الأمر على المشغل خاصة في التنظيف العادي.

يمكن استخدام ماكينة فرد العجين الجديدة في استخدامات متعددة: من متاجر الحلويات إلى الفنادق، والمطاعم، وما إلى ذلك. أصبحت الخيارات الحالية أكثر تقدمًا، على سبيل المثال وحدة كشف السمك، التي تسمح بمعايرة انخفاض أسطوانات المعايرة للتحقق بدقة من سماكة العجين. الآن يحتوي هذا الملحقات على شاشة رقمية أكبر بكثير، بالألوان ودقيقة للغاية في القراءة.

حصلت شركة Z.matik على الاعتماد وفقًا لنظام الجودة TÜV SÜD - ISO 9001 وتمتثل لجميع اللوائح الخاصة بلامسة الطعام. أخيرًا، يتم تعقيم كل منتج قبل تعبئته، من أجل ضمان سلامة استخدام أكبر للعميل.