

Z.Matik Srl

Via Fiesso, 4
35020 Arre (Padova) Italy
Tel. +39 049 95 99 935
Fax +39 049 95 01 482
info@zmatik.com
www.zmatik.com



SF 600 L
Dough Sheeter
Тестораскаточная машина

Компания Z.matik гордится сорокалетним опытом в производстве хлебулочных и кондитерских машин, особенно ручных тестораскаточных приспособлений, устройств для круассанов, рабочих столов, планетарных миксеров, смесителей и режущих стальных роликов AISI 304. Благодаря подборке наиболее подходящих материалов Z.matik обеспечивает прочность и легкость применения всех типов машин. Функциональность, прочность, легкость использования являются важными элементами раскаточных машин Z.matik, универсальность которых позволяет им соответствовать небольшим и средним производствам.

Применяемые материалы и минимальное техническое обслуживание необходимое для хорошего результата делают раскаточную машину Z.matik ценным и экономичным сотрудником. Компания сделала доступной новую опцию - детектор толщины, позволяющий калибровать опускание калибровочных цилиндров для точного контроля толщины теста. Для дополнения ассортимента она предлагает автоматическую раскаточную машину доступную в трех вариантах: SF6514A (650x1400 мм), SF6516A (650x1600 мм), SF6520A (650x2000 мм). С другой стороны, скручивающее устройство AVV.200 разработано для присоединения к тестораскаточной

машине, рабочему столу и машине для круассанов для облегчения работы по скручиванию пустых круассанов. Последней новинкой компании является планетарный миксер Zeus - смесительная машина, сделанная полностью из металла с порошковым покрытием, инструменты и сетка - из нержавеющей стали AISI 304, пригодной для контакта с пищевыми продуктами. Прочный и безшумный он подходит для небольших и средних цехов для производства теста и крема различных типов, сладких или несладких. Машина пригодна для эмульсии, взбивания, замешивания и смешивания. Емкость резервуара 40, 60 или 80 литров. Каждая модель доступна в двух вариантах: 3-х скоростная или с инвертором.

The company Z.matik boasts forty-year experience in the production of machinery for the bakery and pastry sectors, in particular of manual pastry machines, croissant pastry machines, working tables, planetary machines, mixing machines and cutting rolls, in stainless steel Aisi 304.

Owing to accurate material selection, Z.matik guarantees sturdiness and user friendliness in every kind of machine it produces. Functionality, sturdiness and user-friendliness are essential elements in Z.matik sheeters, whose versatility makes them suitable for small- and medium-sized

bakery and pastry shops. Materials used and minimum maintenance necessary for good results make Z.matik sheeters a sound and inexpensive collaborator. The company offers today the new thickness detector, the new optional that enables regulating the lowering of the calibrating cylinders to accurately measure dough thickness. The automatic sheeters that completes the range of sheeters is now available in three versions, such as: SF6514A (650x1400 mm), SF6516A (650x1600 mm) and SF6520A (650x2000 mm). On the other hand, the curling unit AVV.200 has been designed to operate with sheeters, benches and croissant processing units as to make the curling of empty croissants easier. Zeus is a planetary mixer completely made of paint metal. Tools and grid are in stainless steel AISI 304, suitable for food contact. Solid and little noisy is suitable for small and medium-sized laboratories for the production of doughs and creams of various types, sweet or savoury. The machine is suitable emulsion, beating, kneading and mixing. The capacity of the tank is 40, 60 or 80 litres. Each model is available in two variants: 3-speeds or inverter. Z.matik is TÜV SÜD - ISO 9001 certified.



SZ 507 BL
Bench Sheeter
Настольная
тестораскаточная
машина

dough lovers



SF 6514 A



GC 2000



Z.MATIK Srl
Via Fiesso, 4
35020 Arre (PD) Italy
Tel: +39 049 95 999 35
Fax: +39 049 95 014 82
www.zmatik.com
info@zmatik.com

