

**SF 6514 A**  
Sfogliatrice Automatica  
Automatic Sheeter



**SZ 507**  
Sfogliatrice  
Dough Sheeter



**SZ 507 BL**  
Sfogliatrice da banco  
Bench Sheeter



**SF 600 L**  
Sfogliatrice  
Dough Sheeter



**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



dough lovers

تفخر شركة زد. ماتيك "Z.matik" بخبرة ثلاثين عامًا في مجال إنتاج ماكينات المخابز ومتاجر الحلويات، ولا سيما ماكينات تشكيل العجين اليدوية، والمجموعات المخصصة للكرواسون، وطاولات العمل، والعجانات الكوكبية، وماكينات العجن، وبكرات القطع المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ Aisi 304. وبفضل اختيارها للمواد الأكثر ملاءمة، تضمن زد. ماتيك متانة كافة أنواع الماكينات وبساطة استخدامها؛ حيث تعتبر الوظائف، والمتانة، وبساطة الاستخدام عناصر أساسية لماكينات تشكيل العجين زد. ماتيك، والتي يسمح تعدد وظائفها باستخدامها في المصانع الصغيرة والمتوسطة الحجم. وتجعل المواد المستخدمة والحد الأدنى من الصيانة اللازمة للحصول على نتيجة جيدة من ماكينة تشكيل العجين الخاصة بشركة زد. ماتيك مساعد فعلي واقتصادي.

يمكن تقديم ماكينات تشكيل العجين من زد. ماتيك بموديلات مختلفة: انطلاقًا من الموديلين المزودين بمنضدة وهما SF500BN، و SF500BL (500x500)، و SF600L (600x1000)، و SF600N، و SF600N (1000x500، 500x750)، و SF500N، و SF500N (750x500)، و SF600LT (600x1400) المزودة بوحدة تقطيع. يسمح الموديل SF1000L الذي يبلغ عرضه مترًا بترقيق العجين وإعداده على نحو مريح. أتاحت الشركة جهازًا اختياريًا جديدًا، وهو كاشف السماكة الذي يسمح لك بمعايرة الانخفاض في أسطوانات المعايير للتحكم الدقيق في سماكة العجين. لإكمال مجموعة ماكينات تشكيل العجين، نجد ماكينة تشكيل العجين الآلية متاحة في ثلاث إصدارات: SF6514A (650x1400 مم)، و SF6516A (650x1600 مم)، و SF6520A (650x2000 مم). يسمح هذا النوع من الماكينات للتعديل باختيار طريقة الاستخدام (يدوي، نصف أوتوماتيكي، أوتوماتيكي)؛ حيث أنه يشتمل على بعض الخيارات، من بينها وحدة التقطيع، والبكرة، وغربال الدقيق. إصدار مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ "AISI 304". وتسمح لك اللوحة المريحة المزودة بشاشة ملونة تعمل باللمس بحجم 5.7 بوصة باختيار نظام الإعداد الأنسب وتخزين 50 وصفة. من ناحية أخرى، صُممت ماكينة الف "AVV.200" بحيث يمكن دمجها مع ماكينة تشكيل العجين، وطاولات العمل، وماكينات الكرواسون لتسهيل أعمال لف الكرواسون الفارغ. يتعلق الأمر بمساعد فعال وسريع يحل محل العمل اليدوي ويسمح بزيادة سعة في الساعة. حيث تزود هذه الماكينة مع ماكينات الكرواسون GC200 و GC400 أو تأتي بشكل منفرد.

أما ماكينة العجن الكوكبية "Zeus" فهي عبارة عن آلة خلط مصنوعة بالكامل من المعدن المطلي. حيث أن الأدوات والشبكة مصنوعين من الفولاذ المقاوم للصدأ "AISI 304"، الملائم لملازمة الطعام. وبما أن الماكينة صلبة وغير صاخبة، فهي مناسبة للمصانع الصغيرة والمتوسطة المتخصصة في مجال إنتاج المكرونات والكريمات بمختلف أنواعها، سواء كانت حلوة أو مالحة. والماكينة مناسبة لعمليات الاستحلاب، والخفق، والعجن، والخلط. حيث تبلغ سعة الحوض 40، أو 60، أو 80 لترًا. ويتوافر كل موديل في شكلين مختلفين: 3 سرعات أو مع عاكس. يمكن أن يُرفع الحوض يدويًا أو أوتوماتيكيًا. والماكينة سهلة الاستخدام والتنظيف، كما أنها مزودة بأقدام قابلة للتعديل، في حالة ما إذا كانت الأرضية غير منتظمة. تمثل ماكينة العجن الكوكبية للوائح المفوضية الأوروبية "CE" المعمول بها. هذا وقد حصلت شركة زد. ماتيك على الاعتماد وفقًا لنظام الجودة ISO 9001 - TÜV SÜD.

DOUGH LOVERS



SF1000L - 1000X1400MM

SPECIAL  
dough sheeters  
SF1000 L

**ZEUS 60/3 VE**  
Planetary Zeus  
Planetary mixer Zeus



**TL300-I**  
Tavolo da lavoro  
modello TL300-I  
più avvolgitrice singola  
per croissant modello AVV200  
Working Table  
model TL300-I  
with croissant single  
curling machine Model AVV200



**GC 2000**  
Gruppo automatico  
croissant  
Automatic croissant  
machine



The company Z.matik boasts thirty-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 sheeter a sound and inexpensive collaborator. Z.matik sheeters are available in various models, from bench models SF500BN, SF500BL (500x500, 500x750), to models with basement SF500N, SF500L (500x750, 500x1000), as well as SF600N, SF600L (600x1000, 600x1400) and SF600LT (600x1400 featuring cutting unit).

Model SF1000L is 1 metre wide and enables laminating and comfortably processing dough. The company offers today the new thickness detector, the new optional that enables regulating the lowering of the calibration cylinders to accurately measure dough thickness. The automatic sheeter that completes the range of sheeters is now available in three versions, such as: SF6514A (650x1400 mm), SF6516A (650x1600 mm) and SF6520A (650x2000 mm). This type of machine enables the customer to select the operation mode (manual, semiautomatic, automatic); it also features some optional elements, among which cutting station, curling unit, flour spreader, stainless steel 304 version. User fluently colour touch screen control panel of 5,7" size enables to select the most suitable processing system and store up to 50 recipes. 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. That is a reliable and fast help that replaces manual work and it also grants increased capacity per hour. It is provided with croissant machines GC200 and GC400, or as stand-alone machine. 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. The lifting of the bowl can be manual or automatic. Easy to use and clean, it is also provided with adjustable feet, in the case where the floor is uneven. The planetary complies with current EC regulations. Z.matik is TÜV SÜD - ISO 9001 certified.

**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



dough lovers

TecnAlimentaria ARABIC EDITION FOOD INDUSTRY

