

macchine sfogliatrici - dough sheeters

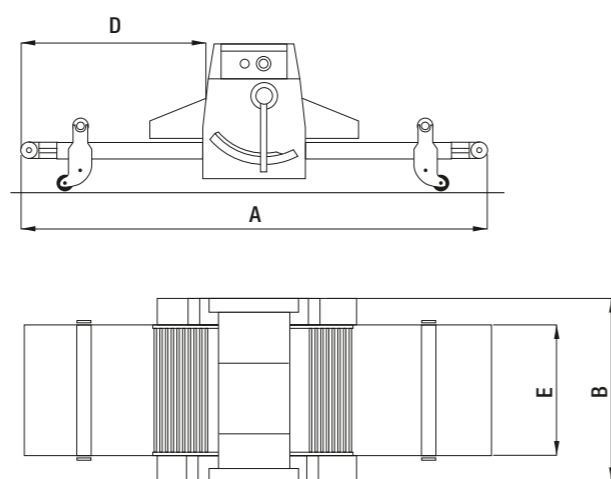
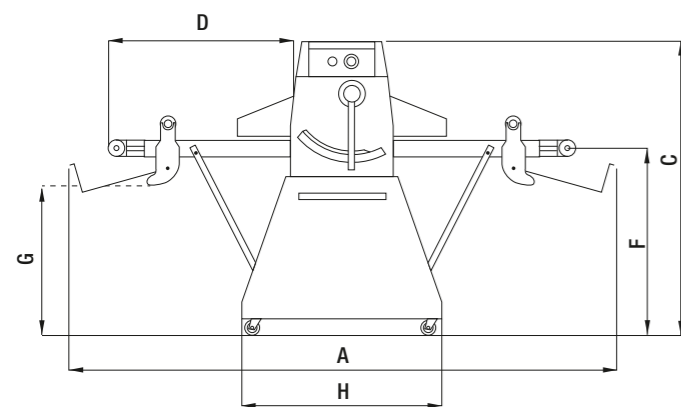


mod. SZ 507



mod. SZ 507 BL

Dati tecnici - Technical specifications	505 BN	507 BL	507	510	610 BL	610
Lunghezza A - Length A	1200	1750	2200	2500	2500	2500
Larghezza B - Width B	900	900	900	900	1000	1000
Altezza C - Height C	-	-	1370	1370	-	1370
Lunghezza nastri D - Belt length D	500	750	750	1000	1000	1000
Larghezza nastri E - Belt width E	500	500	500	500	600	600
Altezza piani da terra F - Work top height from floor F	-	-	880	880	-	880
Altezza basamento G - Base height G	-	-	685	685	-	685
Larghezza basamento H - Base width H	-	-	700	700	-	700
Apertura massima cil. cal. - Meas. cylinder max. aperture	45	45	45	45	45	45
Diametro cil. cal. - Measuring cyl. diameter	80	80	80	80	80	80
Motori: potenza hp - Motors: power hp	0,75	0,75	0,75	0,75	1	1
Motori: assorbimento kw/h - Motors: absorption kw/h	0,55	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75
Peso lordo kg - Gross weight kg	140	150	200	210	170	220
Peso netto kg - Net weight kg	130	140	190	200	160	210
Dimensioni di riposo - Stored dimensions	760x960	900x1550	1150x1550	1350x1630	1250x1630	1350x1630



Z. MATIK - viale del Commercio 1/A 35026 Z.I. Conselve (PD) Italy Tel. (+39) 049 9599935 - Fax (+39) 049 9501482
e-mail: info@zmatik.com web site: www.zmatik.com - Skipe: z.matik.pastry.machines

Z. Matik la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di cambiare in qualsiasi momento i dettagli tecnici senza preavviso - Due to technical progress, Z. Matik reserves the right to change technical features without notice



Italian Quality



dough sheeters
SZ



macchine sfogliatrici dough sheeters

mod. SZ 507

mod. SZ 507 BL



La sfogliatrice SZ500/600 sono state progettate per piccoli e medi laboratori di panifici, pasticcerie e alberghi. La sua robustezza e la semplicità d'uso permette un facile utilizzo da parte di qualsiasi operatore e nello stesso tempo una facile pulizia della stessa. Montata su basamento la SZ diventa una sfogliatrice capace di soddisfare qualsiasi esigenza. È importante evidenziare che tutti i modelli SZ rispettano le normative vigenti CE.

SZ500/600 dough sheeters have been designed for use in small and medium pastry labo, bakeries and catering. The machines are very strong and easy to use; any operator is able to work with; the cleaning is very easy and quick as well; SZ on base is a complete and reliable sheeter, suitable to meet any requirement; all the range is CE approved.



Particolare vista chiusa



Particolare vista chiusa