

Rozvalovací stroje Z-MATIK jsou vhodné pro výrobu jemného pečiva, mají robustní konstrukci a jsou pro obsluhu uživatelsky přívětivé. Je to univerzální stroj, který uspokojí požadavky malých i středních výrobců. Díky použitým konstrukčním materiálům a minimálním nárokům na údržbu, při dosažení optimálních výsledků práce je stroj užitečný i pro vaše obchody nebo cukrárny.



Nejběžnější model SF 600 L

SVINOVACÍ JEDNOTKA



Svinovací jednotku stroje lze v případě malé výroby koupit také samostatně.

KRÁJECÍ STANICE



Konstrukce krájecí stanice eliminuje lepení těsta ve vykrajovacích formách (opce).

ŠKRABKA



Škrabka je snadno vyjímatelná a umožňuje rychlé a snadné čištění stroje.

DETEKTOR SÍLY TĚSTA



Umožňuje precizní kontrolu posunu válce kalibrátoru (opce).

SLOŽENÝ STAV



Modely SF500/ 600 lze složit a zaparkovat nebo snadno přemístit.

VYKRAJOVACÍ VÁLCE



Několik typů vykrajovacích válců (opce)

Technické parametry:

		500 N	500 L	500 LL	600 N	600 NN	600 L	600 LT	650 L
DÉLKA (MM)	(A)	1850	2400	2900	2500	2900	3400	3400	3400
ŠÍŘKA (MM)	(B)	930	930	930	1030	1030	1030	1030	1080
VÝŠKA (MM)	(C)	1160	1160	1160	1160	1160	1160	1160	1160
DÉLKA PÁSU (MM)	(D)	750	1000	1200	1000	1200	1400	1400	1400
ŠÍŘKA PÁSU (MM)	(E)	500	500	500	600	600	600	600	650
PRAC. POVRCH ŠÍŘKA	(E)	500	500	500	600	600	600	600	650
NEJVYŠŠÍ VÝŠKA POLAHY (F)	(F)	890	890	890	890	890	890	890	890
MAX OTEVŘ. VÁLCŮ (MM)		47	47	47	47	47	47	47	47
PRŮMĚR VÁLCE (MM)		80	80	80	80	80	80	80	80
PŘÍKON MOTORU (KW)		0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75	1,00	1,10
VÁHA BRUTO (KG)		260	280	285	290	295	300	320	330
VÁHA NETTO (KG)		190	200	210	220	225	230	270	280
ROZMĚRY – SLOŽENO (CM)		115x155	145x163	145x183	145x163	145x183	155x167	--	155x167

- ☑ K dispozici také stolní provedení (min. délka 1200 mm)
- ☑ K dispozici také výkonné komputerem řízené rozvalovače
- ☑ K dispozici také pracovní stoly, kalibrátory a linky na výrobu listového pečiva, krosantů apod.

