

Rozvalovací stroj Z-MATIK je univerzální stroj vhodný na výrobu jemného pečiva. Je určen do malých a středně velkých cukráren, pekáren a gastronomických provozů. Stroj má robustní konstrukci a pro obsluhu je uživatelsky přívětivý, rovněž čištění je velmi snadné a rychlé. Díky použitým konstrukčním materiálům je stroj spolehlivý a má minimální nároky na údržbu. Díky možnosti složení lze stroj zaparkovat a šetřit místem, nebo stroj snadno přemístit.



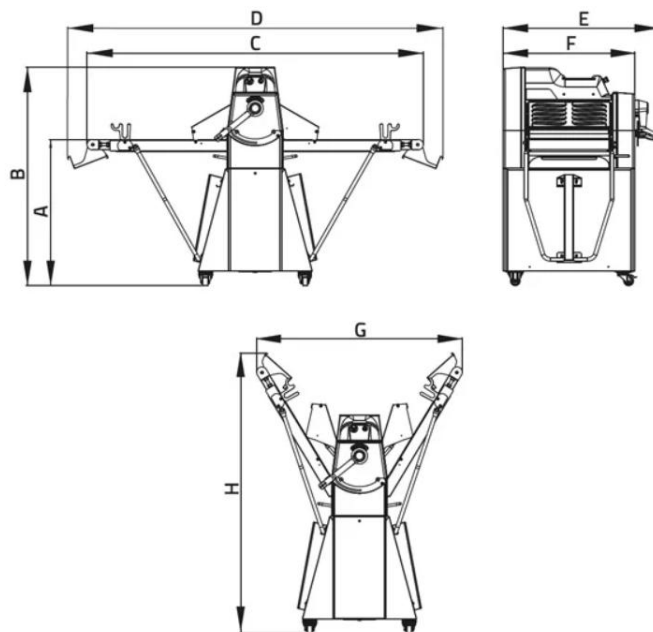
Stroj má mnoho variant a rozměrových parametrů včetně stolního provedení.



Provedení stroje:



Technické parametry:



Technické specifikace	SHB50B075B	SHB50B100B	SHB50B120B	SHB60B100B	SHB60B120B	SHB60B140B
A (mm)	920	920	920	920	920	920
Š (mm)	1375	1375	1375	1375	1375	1375
C (mm)	1820	2095	2535	2095	2535	2945
D (mm)	2070	2340	2790	2340	2790	3215
E (mm)	980	980	980	1080	1080	1080
F (mm)	820	820	820	920	920	920
G (mm)	1125	1225	1460	1225	1460	1660
V (mm)	1660	1780	1980	1780	1980	2150
Rozevření válců (mm)	40	40	40	40	40	40
Průměr válců (mm)	80	80	80	80	80	80
Šířka dopravních pásů (mm)	500	500	500	600	600	600
Výkon (kW)	0,55	0,75	0,55	0,75	0,75	0,75
Výkon (k)	0,75	0,75	0,75	1	1	1
Hmotnost (kg)	170	175	180	180	185	190

VIDEO:

<https://www.youtube.com/watch?v=erHsilcZ4R8>

