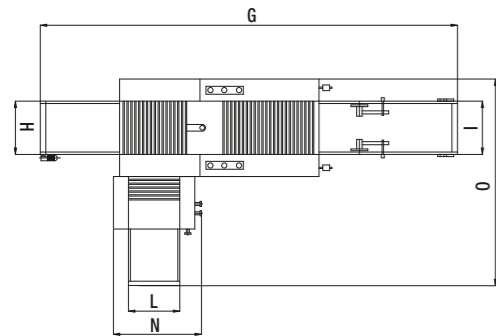
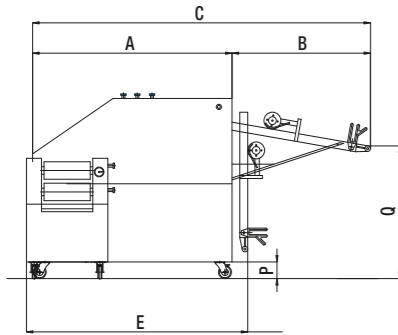
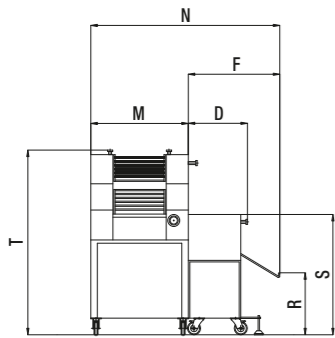


gruppi croissant - croissant pastry machines



mod. GC 200

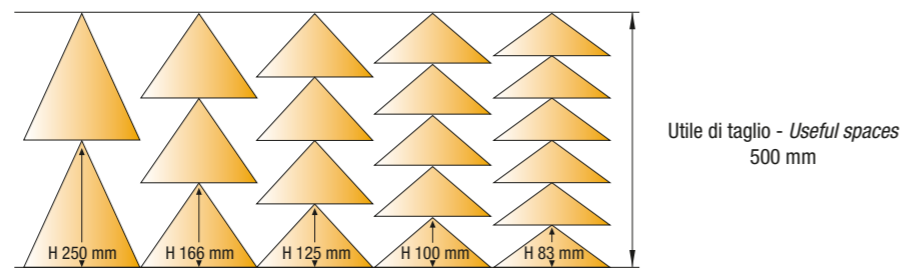


Dati tecnici - Technical specifications

Lunghezza Gruppo -A- Unit length -A-	1100
Lunghezza Nastro -B- Belt length -B-	1000
Lunghezza Gruppo con Nastro -C- Length of Unit with Belt -C-	2050
Lunghezza Avvolgitrice -D- Length of curling Unit -D-	560
Lunghezza Gruppo/nastro -E- Length of Unit/Belt -E-	1185
Lunghezza Avvolgitrice totale -F- Overall length of Curling Unit -F-	900
Lunghezza Totale -G- Overall length -G-	2830
Larghezza Nastro -H- Belt width -H-	540
Larghezza Nastro -I- Belt width -I-	600
Larghezza Nastro -L- Belt width -L-	250
Larghezza gruppo -M- Unit width -M-	950
Larghezza avvolgitrice -N- Curling Unit width -N-	640
Larghezza totale -O- Overall width -O-	1800
Altezza ruote -P- Wheels height -P-	100
Altezza Nastro/gruppo -Q- Belt/Unit height -Q-	1090
Altezza Teglia da terra -R- Height of Pan from floor -R-	770
Altezza Avvolgitrice totale -S- Overall height of Curling Unit -S-	1100
Altezza Totale gruppo da terra -T- Overall height of Unit from floor -T-	1450
Peso netto - Net weight	500 Kg
Assorbimento elettrico - Electric power	1.5 KW
Voltaggio - Voltage	su richiesta 400/230 - on request 400/230
Imballo - Packing P	P. 1000 x L. 2000 x H. 1600
Peso lordo - Gross weight	590 Kg

* Le macchine possono essere fornite anche in acciaio verniciato grigio.
 * Machines can be also supplied (on request) made out of grey colored painted steel.

Produzione oraria - hourly production	GC 200	GC 400
Su 2 file da gr 110 a gr 120 In 2 lines 110 grams to 120 grams	840 pz. ora - pieces per hour	1320 pz. ora - pieces per hour
Su 3 file da gr 90 a gr 100 In 3 lines 90 grams to 100 grams	1260 pz. ora - pieces per hour	1800 pz. ora - pieces per hour
Su 4 file da gr 70 a gr 90 In 4 lines 70 grams to 90 grams	1680 pz. ora - pieces per hour	2400 pz. ora - pieces per hour
Su 5 file da gr 40 a gr 60 In 5 lines 40 grams to 60 grams	2000 pz. ora - pieces per hour	3300 pz. ora - pieces per hour
Su 6 file da gr 25 a gr 50 In 6 lines 50 grams to 50 grams	2500 pz. ora - pieces per hour	4000 pz. ora - pieces per hour



Base - Base : 90, 100, 110, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 190, 200, 220



Z.Matik S.R.L. - Via Fiesso, 4 - 35020 Z.I. Arre (PD) Italy - Tel. (+39) 049 9599935 - Fax (+39) 049 9501482
 Web site: www.zmatik.com - E-mail: info@zmatik.com - Skype: 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.



croissant pastry machines
GC



gruppi croissant croissant pastry machines

mod. GC 200



Il gruppo mod. GC 200 costruito interamente in acciaio verniciato o con pannelli acciaio INOX AISI 304 è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Il nastro di pasta arrotolato al mattarello, viene adagiato sul piano di entrata. Due dischi laterali rifilano la pasta e gli sfridi cadono nell'apposito contenitore. La pasta viene laminata dai cilindri calibratori per ottenere un prodotto omogeneo nel peso e per attaccare i pastelli permettendo di lavorare in continuo. Tagliati in due tempi i triangoli vengono distanziati e convogliati automaticamente all'avvolgitrice che arrotola il prodotto come fosse fatto a mano.

The Model GC 200 unit, made entirely of painted steel or with stainless steel 304 panels, has been designed to ensure superior results in croissant production. The sheet of dough, rolled with the rolling pin, is laid on the feed table. Two side disks trim the dough and the waste falls into a special container. The dough is rolled by the gauging cylinders to ensure uniform weight, and the dough sheets are joined together to enable continuous machining. The triangles are cut in two stages, separated and conveyed automatically to the curling unit that rolls up the product as if it were done by hand.



La sostituzione dei tappeti è facilmente effettuabile da parte dell'operatore.
The conveyor belts can be replaced easily by the operator.



La stazione di taglio a due principi evita che la pasta si attacchi allo stampo.
The double seat cutting station avoids the dough to stick in the moulds.



Con l'aggiunta del tavolo di uscita il GC200/GC400 può tagliare qualsiasi tipo di forma da pasticceria. (Optional)
Thanks to by-pass table, the machine GC200/GC400 can cut whatever else shape, different from croissant. (Optional)

Alcuni modelli di rulli per taglierina - Few models of cutting rollers

