

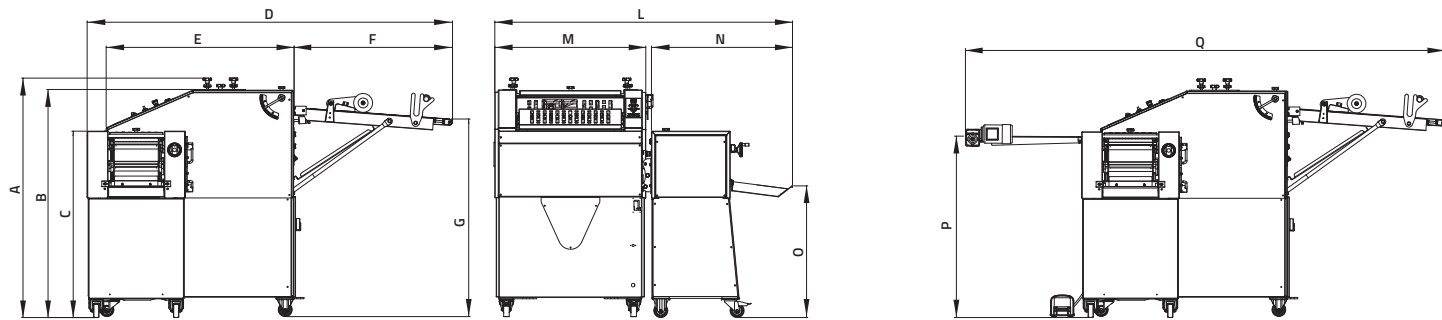
# GRUPPI CROISSANT - CROISSANT MACHINES



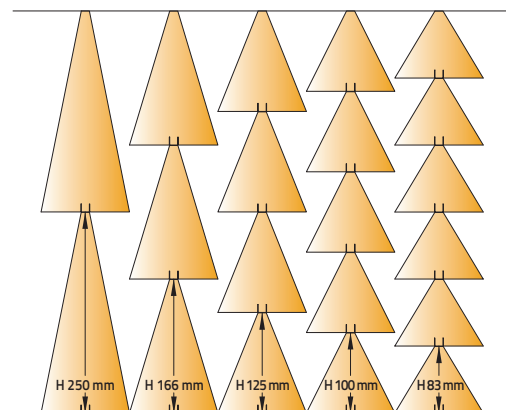
GC200

## GC 200 / 400

DATI TECNICI TECHNICAL SPECIFICATIONS			
A (mm)	1370	Larghezza Nastro - Belt width (mm)	603
B (mm)	1310	Utile di taglio - Cutting surface (mm)	500
C (mm)	1070	Peso taglierina - Cutting part weight (kg)	500
D (mm)	2100	Peso avvolgitrice - Weight of curling Unit (kg)	160
E (mm)	1100	Peso totale - Total weight (kg)	660
F (mm)	910		
G (mm)	1135		
L (mm)	1740		
M (mm)	880		
N (mm)	815		
O (mm)	755		
<b>DIMENSIONI DI INGOMBRO CON TAVOLO USCITA BY PASS DIMENSION WITH EXTRA BELT (mm)</b>			
	P	Q	
	1040	2770	



NUMERO FILE ROWS NUMBER	PESO WEIGHT (gr)	GC 200 (pezzi ora pieces per hour)	GC 400 (pezzi ora pieces per hour)
2	110 - 120	840	1320
3	90 - 100	1260	1800
4	70 - 90	1680	2400
5	40 - 60	2000	3300
6	25 - 50	2500	4000



Utile di taglio - Cutting surface: 500 mm.  
Base - Base: 90, 100, 110, 120, 130, 140, 160, 170, 180, 190, 200.

## PASTRY EQUIPMENTS



**Z.MATIK**  
DOUGH LOVERS

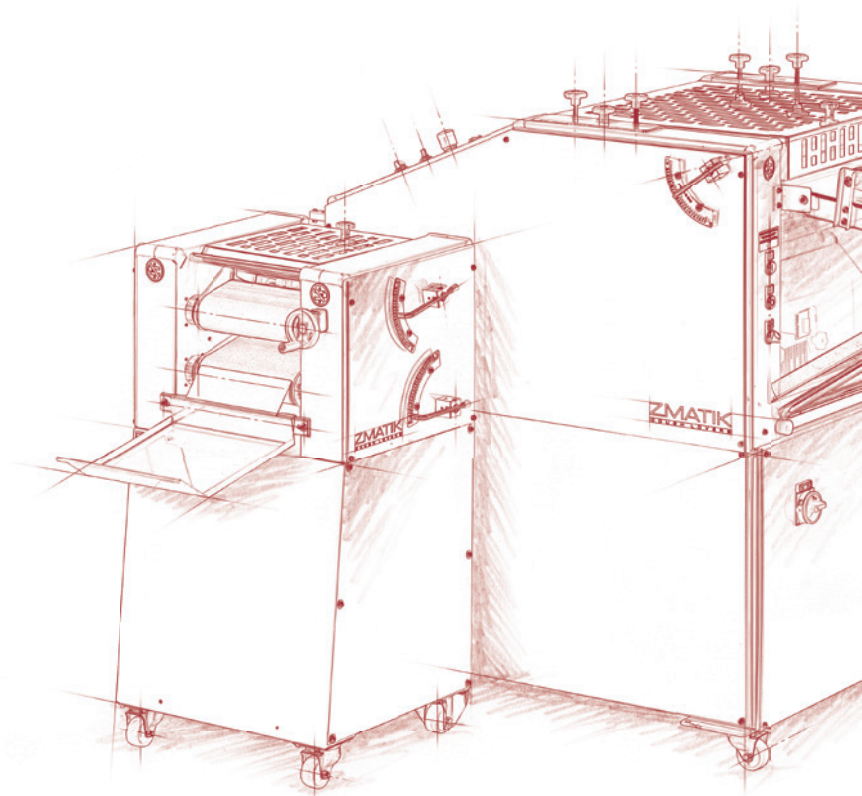
Z.Matik S.r.l. - Via dell'Artigianato, IV Strada, n.6  
35020 Candiana (PD) Italy - Tel. +39 049 9599935  
www.zmatik.com - info@zmatik.com



© Creative Studio s.r.l. - PD 07/2023

# ZM

## CROISSANT MACHINES



**Z.MATIK**  
DOUGH LOVERS

Z.Matik (a 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

# GRUPPI CROISSANT

## CROISSANT MACHINES

Z.MATIK  
DOUGH LOVERS

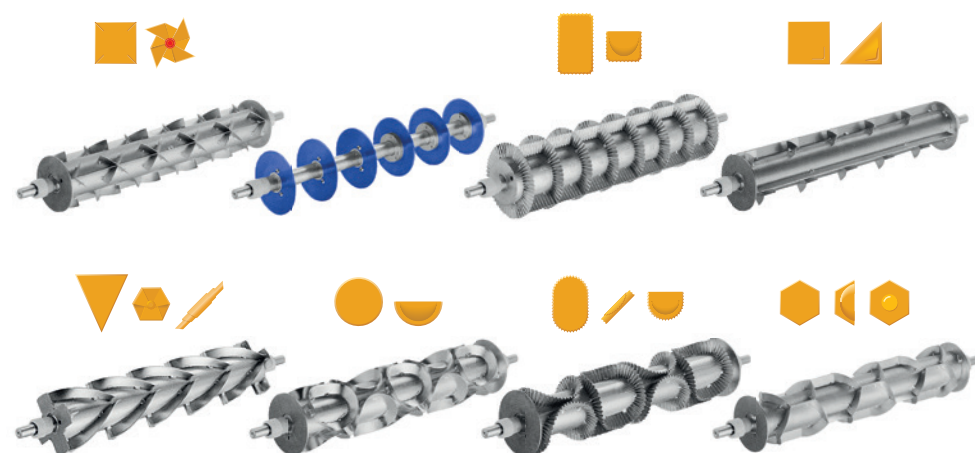
Il gruppo mod. GC 200 costruito interamente in metallo verniciato o con pannelli acciaio INOX AISI 304 è progettato per ottenere ottimi risultati nella produzione di croissant. Perfetto per laboratori di medie dimensioni che lavorano anche pasta senza glutine. La macchina include tre passaggi fondamentali: calibratura, taglio, arrotolamento. Il primo passaggio garantisce il peso uniforme dei croissant; il taglio è fatto secondo misure standard in modo da assicurare la quantità precisa. L'arrotolamento dei croissant vuoti può essere modificato con le apposite regolazioni.

*The Model GC 200 unit, made entirely of painted metal or with stainless steel 304 panels, has been designed to ensure superior results in croissant production. Perfect for medium-sized workshops that also process gluten-free dough. The machine includes three basic steps: calibration, cutting, rolling. The first step ensures the uniform weight of the croissants; the cut is made according to standard measures in order to ensure the precise quantity. The rolling of the empty croissants can be modified with the appropriate settings.*



GC200

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



taglio

Stazione di taglio (Optional)  
Cutting station (Optional)



tappeto uscita

Con l'aggiunta del tavolo di uscita il GC200/GC400 può tagliare qualsiasi tipo di forma da pasticceria (Optional)

*Thanks to extra belt table, the machine GC200/GC400 can cut whatever else shape, different from croissant (Optional)*