

MINI LINEE - MINI LINES

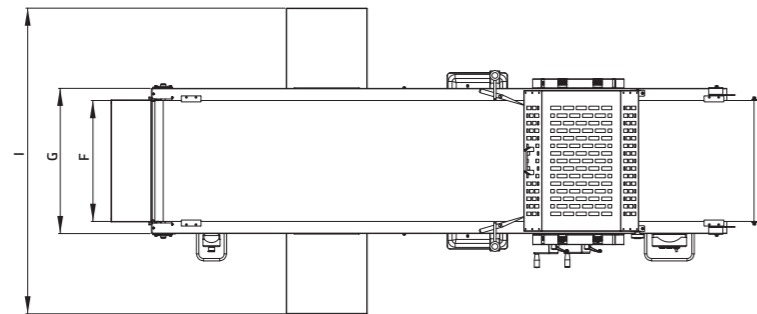
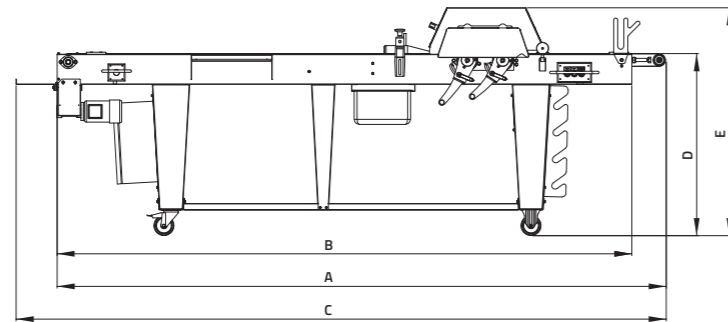


TL400 - I

TL-I

DATI TECNICI - TECHNICAL SPECIFICATIONS	TL 200 - I	TL 250 - I	TL 300 - I	TL 350 - I	TL 400 - I	TL 450 - I	TL 500 - I	TL 550 - I	TL 600 - I
A (mm)	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000
B (mm)	1850	2350	2850	3350	3850	4350	4850	5350	5850
C (mm)	2200	2700	3200	3700	4200	4700	5200	5700	6200
D (mm)	905	905	905	905	905	905	905	905	905
E (mm)	1140	1140	1140	1140	1140	1140	1140	1140	1140
F (mm) Larghezza nastri - Belt width	600	600	600	600	600	600	600	600	600
G (mm)	720	720	720	720	720	720	720	720	720
I (mm)	1520	1520	1520	1520	1520	1520	1520	1520	1520
Peso - Weight (kg)	165	180	200	235	255	310	330	360	450
Potenza - Power (Kw)	0,18	0,18	0,18	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37	0,37
Potenza - Power (hp)	0,25	0,25	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

* La rastrelliera porta rulli optional. - * The supporting grid, located under the table, is optional.



PASTRY EQUIPMENTS



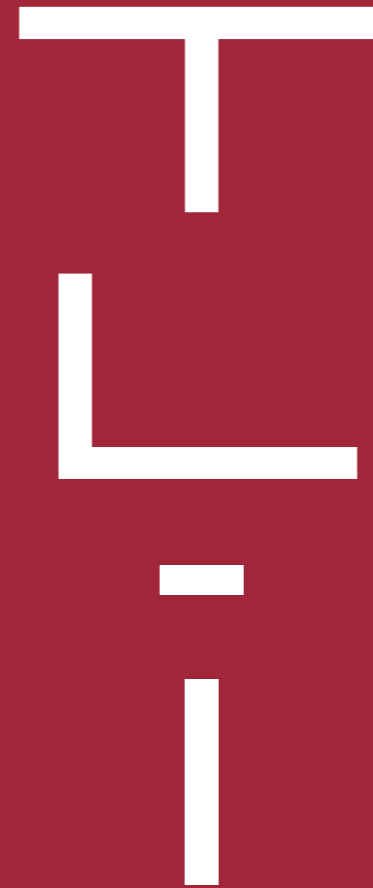
Z.MATIK
DOUGH LOVERS

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

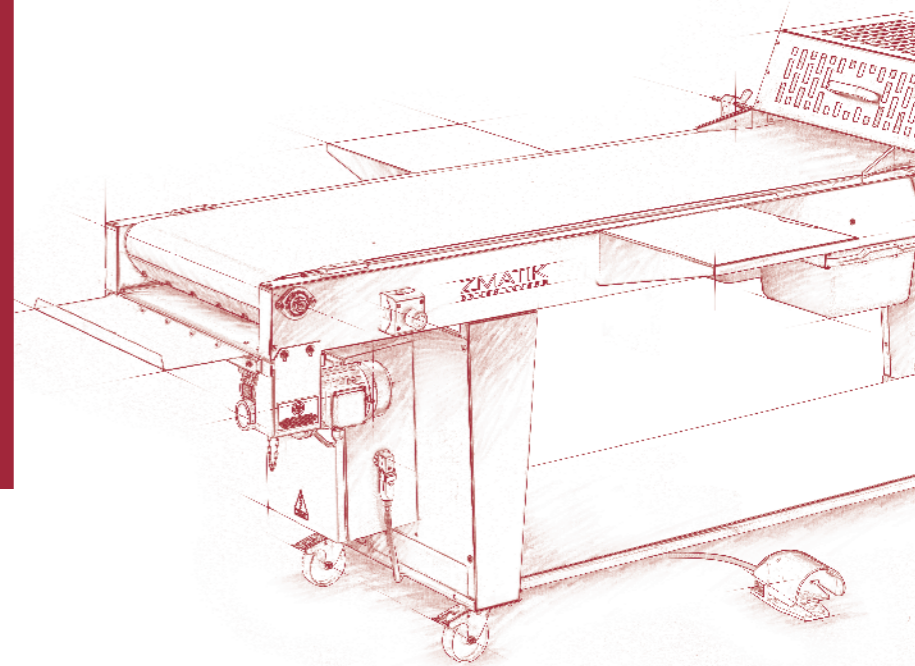


© Creative Studio s.r.l. - PD 09/2023

Z.MATIK
DOUGH LOVERS



MINI
LINES



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



La mini linea TL è costruita interamente in acciaio inox aisi 304 ed è stata progettata per il taglio di tutti i tipi di pasta sfoglia, frolla, lievitata, per pane e pizza. È molto semplice da usare ed adatta a piccoli e medi laboratori perché disponibile in varie metrature (da 2 a 6 metri). Consente un taglio molto preciso ed è possibile personalizzare il prodotto secondo l'esigenza del cliente.

The TL mini line is built entirely in aisi 304 stainless steel and has been designed for cutting all types of puff pastry, shortcrust pastry, leavened pastry, for bread and pizza. It is very simple to use and suitable for small and medium laboratories because it is available in various sizes (from 2 to 6 meters). It allows a very precise cut and it is possible to customize the product according to the customer's needs.

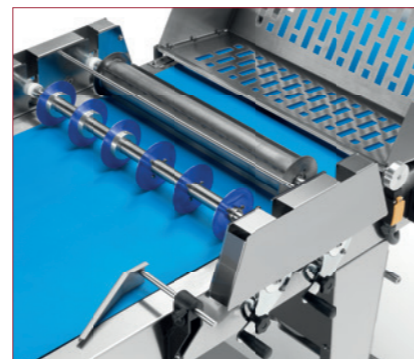
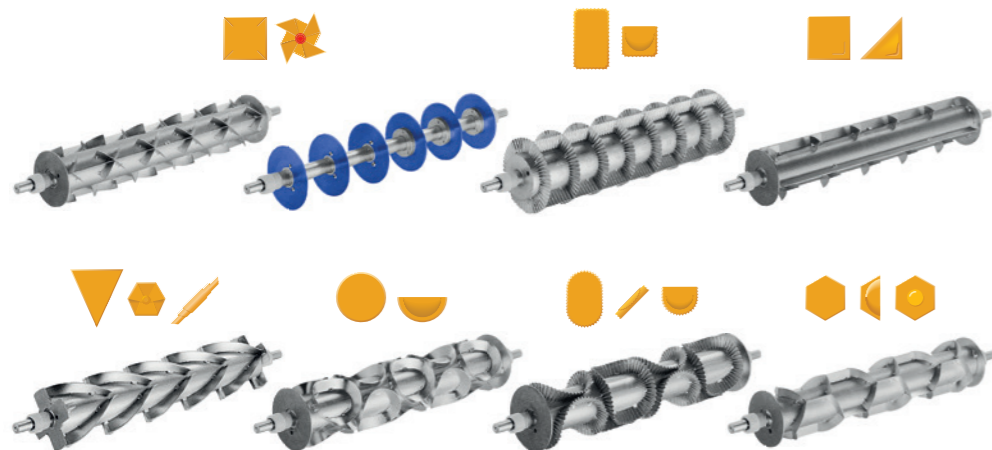
TL400 - I



raccolta scarto

Tappeto inclinato per recupero sfridi (Optional)
Inclined conveyor belt for waste dough recovery (Optional)

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



taglio

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



comby

(Tavolo con Avvolgitrice singola) Comby puo ridurre i tempi per una produzione di croissant
(Make up line + croissant curling machine) Comby system helps to reduce croissant production time