

macchine sfogliatrici - dough sheeters

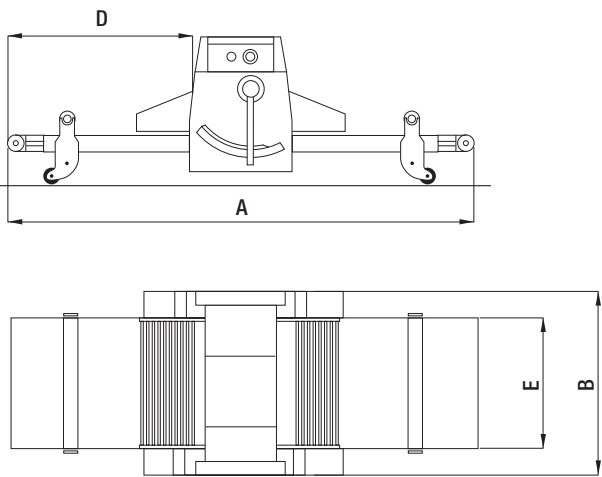
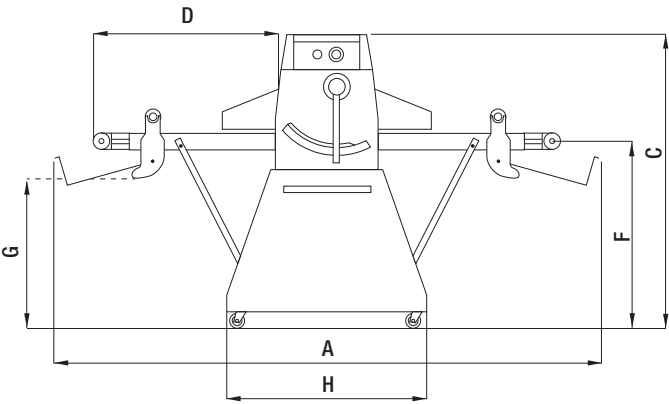


mod. SZ 507



mod. SZ 507 BL

Dati tecnici - Technical specifications	505 BN	507 BL	510 BL	610 BL	507	510	512	610	612	614
Lunghezza A - Length A	1200	1750	2500	2500	2200	2500	2900	2500	2900	3100
Larghezza B - Width B	900	900	900	1000	900	900	900	1000	1000	1000
Altezza C - Height C	-	-	-	-	1370	1370	1370	1370	1350	1370
Lunghezza nastri D - Belt length D	500	750	1000	1000	750	1000	1200	1000	1200	1300
Larghezza nastri E - Belt width E	500	500	500	600	500	500	500	600	600	600
Altezza piani da terra F - Work top height from floor F	-	-	-	-	880	880	880	880	880	880
Altezza basamento G - Base height G	-	-	-	-	685	685	685	685	685	685
Larghezza basamento H - Base width H	-	-	-	-	700	700	700	700	700	700
Apertura massima cil. cal. - Meas. cylinder max. aperture	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
Diametro cil. cal. - Measuring cyl. diameter	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
Motori: potenza hp - Motors: power hp	0,75	0,75	0,75	1	0,75	0,75	0,75	1	1	1
Motori: assorbimento kw/h - Motors: absorption kw/h	0,55	0,55	0,55	0,75	0,55	0,55	0,55	0,75	0,75	0,75
Peso lordo kg - Gross weight kg	140	150	160	170	200	210	230	220	230	250
Peso netto kg - Net weight kg	130	140	150	160	190	200	210	210	210	230
Dimensioni di riposo - Stored dimensions	780x1000*	900x1115*	1000x1300*	1000x1300*	1550x1150*	1700x1300*	1900x1550*	1700x1300*	1900x1550*	2100x1750*



Z.Matik Pastry Machines - Via Fiesso, 4 - 35020 Z.I. Arre (PD) Italy - Tel. (+39) 049 9599935 - Fax (+39) 049 9501482  
Web site: [www.zmatik.com](http://www.zmatik.com) - E-mail: [info@zmatik.com](mailto:info@zmatik.com) - Skype: [z.matik.pastry.machines](https://www.skype.com/name/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



Italian Quality



dough sheeters  
SZ



## macchine sfogliatrici *dough sheeters*

mod. SZ 507

La sfogliatrice SZ500/600 è stata progettata per piccoli e medi laboratori di panifici, pasticcerie e alberghi. La sua robustezza e la semplicità d'uso permette un facile utilizzo da parte di qualsiasi operatore e nello stesso tempo una facile pulizia della stessa. Montata su basamento la SZ diventa una sfogliatrice capace di soddisfare qualsiasi esigenza. È importante evidenziare che tutti i modelli SZ rispettano le normative vigenti CE.

*SZ500/600 dough sheeters have been designed for use in small and medium pastry labo, bakeries and catering. The machines are very strong and easy to use; any operator is able to work with; the cleaning is very easy and quick as well; SZ on base is a complete and reliable sheeter, suitable to meet any requirement; all the range is CE approved.*

mod. SZ 507 BL



Particolare vista chiusa - *Stored position*



Particolare vista chiusa - *Stored position*