

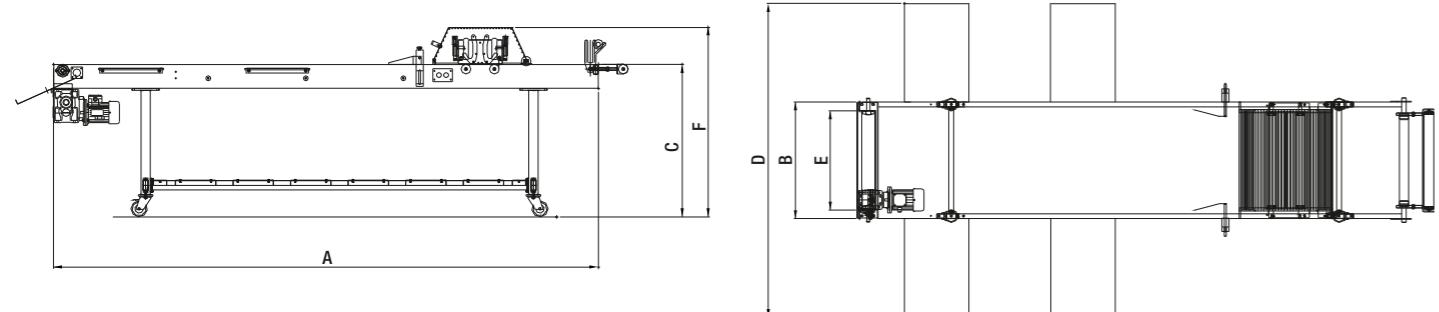
## tavoli da lavoro - working tables



mod. TL 400

Dati tecnici - Technical specifications	TL 200	TL 250	TL 300	TL 350	TL 400	TL 450	TL 500	TL 550	TL 600
Lunghezza -A- Length -A-	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	5500	6000
Larghezza -B- Width -B-	860	860	860	860	860	860	860	860	860
Altezza -C- Height -C-	920	920	920	920	920	920	920	920	920
Larghezza totale -D- Overall width -D-	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940	1940
Larghezza nastri -E- Belt width -E-	600	600	600	600	600	600	600	600	600
Altezza tot. da terra -F- Overall h. from floor -F-	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171	1171
Motori potenza hp Power motors hp	0,18	0,18	0,18	0,18	0,18	0,37	0,37	0,37	0,37
Motori voltaggio Voltage motors	Variabili a seconda della tensione Variable according to voltage								

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



Z.Matik le 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.



working tables  
TL



# tavoli da lavoro working tables



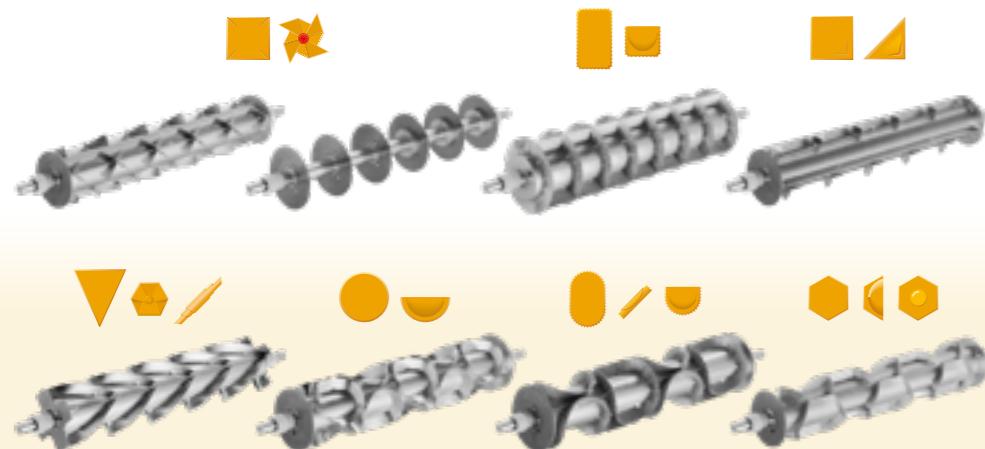
mod. TL 400



Il tavolo da taglio TL costruito interamente in acciaio inox AISI 304 per uso alimentare secondo le norme vigenti è stato progettato per la preparazione di tutti i prodotti di pasta sfoglia, pasta frolla, pasta lievitata ecc..

*The TL cutting table built entirely in AISI 304 stainless steel for alimentary use in compliance with current regulations has been designed for the preparation of all flaky pastry, short-crust pastry and dough products.*

Alcuni modelli di rulli per taglierina  
Few models of cutting rollers



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.*



(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

calibratore



Il calibratore consente l'ultima laminazione per ottenere un peso uniforme.  
*The calibrator allows the last lamination to obtain a uniform weight.*



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



Lo sfarinatore puo essere applicato al tavolo come optional. (Optional)  
*Flour spreader device can be installed to the makeup line as optional (Optional)*