

ROLLMATIC — отличное решение для:



- Кондитерских
- Пекарен
- Предприятий питания
- Фабрик-кухонь
- Супермаркетов



Rollmatic®

inoxvalley 
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПЕКАРЕН, ПРАЧЕЧНЫХ

ROLLMATIC – ЭТО



Планетарные миксеры для:

- Соусов
- Кремов
- Жидкого теста
- Десертов



Хлеборезки для:

нарезки белого и черного хлеба на хлебозаводах и в супермаркетах

Тестораскатки для:

- Круассанов
- Пахлавы
- Слоек



А также:

- мельницы для хлеба
- мельницы для сухарей
- Калибраторы теста
- Столы для формовки тестовых заготовок

О компании ROLLMATIC

- Более 25 лет работы в области разработки и производства планетарных миксеров, тестораскаточных машин и хлеборезок.
- Большой ассортимент оборудования для самых различных потребностей
- Сертификаты ГОСТ-Р
- Каталоги и инструкции на оборудование на русском языке



Планетарные миксеры ROLLMATIC BULL



ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

- постоянно смазываемые зубчатые шестерни благодаря погружению коробки передач в ванну с маслом
- высокая мощность двигателей и прочность внешней структуры



- удобство очистки благодаря съемной решетке и простоте конструкции
- возможность замены месильного инструмента не снимая дежу
- корпус из толстой крашенной стали, все части контактирующие с пищей — из нерж. стали или аналогичных по свойствам материалов. По запросу возможны миксеры полностью из нержавеющей стали

Планетарные миксеры ROLLMATIC BULL



ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ

- модели BULL 130 и BULL 160 могут быть с электронным лифтом дежи и программируемой панелью управления (до 100 рабочих программ)



- электронный инвертор защищает двигатель от возможных перегрузок и дает оператору возможность использования оптимальной скорости замеса/взбивания

Планетарные миксеры ROLLMATIC

Особенности моделей

РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ

- трёхпозиционный переключатель — BULL 20 - BULL 40
- инвертор — BULL 20 — BULL 160



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ДЕЖИ

- возможна для BULL 40 — BULL 100



ДЕЖА НА КОЛЕСАХ

- стандарт на BULL 80 — BULL 160



МЕХАНИЗМ ПОДЪЕМА ДЕЖИ

- ручной — BULL 20 — BULL 60
- электроподъемник BULL 80 — BULL 160
- для BULL 40 и BULL 60 — электроподъемник возможен как опция



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- 3 месильных инструмента
- съемная решетка
- скребок — ОПЦИЯ для моделей BULL 40-BULL 160



Rollmatic®

inoxvalley
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПЕКАРЕН, ПРАЧЕЧНЫХ



Тестораскатки ROLLMATIC ROLL



- широкий выбор моделей позволяет выбрать машины от ручных до полностью автоматических, от настольных машин без ленты или с лентой до больших напольных моделей. Ширина ленты от 500 до 700 мм, длина крыльев от 500 до 2000 мм
- Закругленные углы обеспечивают удобство очистки
- микрометрическая регулировка толщины теста
- поднимающиеся крылья для компактного хранения
- все части контактирующие с пищевыми продуктами сделаны из разрешенных для этого материалов
- бесшумная работа
- Большой выбор аксессуаров: станции нарезки, подсыпатели муки, автоматическая намотка на скалку

Технология приготовления слоеного пресного теста

**1.1. Подготовка масла
(размять, добавить немного
муки, придать форму)**

**1.2.1. Подготовка теста
(смешивание муки, яиц, соли
и проч. ингредиентов)**

1.2.2. Охлаждение теста

**2. Соединение теста с масляной смесью
В центр теста кладут пласт масла и заворачивают «конвертом»**

3. Раскатывание теста

4. Складывание теста вчетверо

5. Перерыв

пп. 3-5 повторяются 4 раза – получается 256 слоев

ТЕСТО ГОТОВО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Технология приготовления слоеного дрожжевого теста

**1.1. Подготовка масла
(подогреть до консистенции
густой сметаны)**

**1.2.1. Подготовка дрожжевого
теста опарным или безопар-
ным способом без масла**

1.2.2. Охлаждение теста

2. Соединение теста с маслом
Масло наносят в центр прямоугольного пласта теста, накрывают его одним краем теста и наносят масло на образовавшийся 2ой слой. Закрывают вторым краем теста

3. Раскатывание

4. Складывание теста вчетверо

пп. 3-4 повторяются 3-4 раза

5. Охлаждение теста

ТЕСТО ГОТОВО ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ

Ручные компактные тестораскатки



	S5B	SHV	S5BM	SH 50B/5	SH50B	SH60B
Регулировка расстояния между валиками, ручную, рычагом		0-38 мм		0-25 мм	0-38 мм	
Складывающиеся столы	СТ.	НЕТ		СТАНДАРТ		
Инверсия цикла с помощью джойстика		НЕТ		СТАНДАРТ		
Механизм подсыпания муки (с ручным управлением)		НЕТ		СТАНДАРТ		
Вариатор скорости лент		НЕТ		СТАНДАРТ		
Мобильная подставка		НЕТ		ОПЦИЯ		

Ручные тестораскатки

SH 500

SH 600

SH 6002

SH 6600



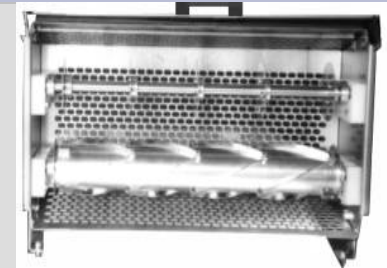
- **Развод валиков от 0 мм до 60 мм в SH 6600**
- **Длина столов от 800 до 1800, ширина от 500 до 650 мм**
- **Мобильная подставка, складные столы**
- **Защитная решетка с микровыключателем**

- **На SH 6002 и SH 6600 могут возможны опции 2 скорости и вариатор скоростей соответственно.**

Станции нарезки



Станцию нарезки можно устанавливать начиная с SH 6002



Для работы станции необходимы:

- пониженная скорость транспортера (для некоторых машин — опция, для некоторых стандарт)
- усиление крыла
- станция нарезки для установки ножей
- ножи необходимой конфигурации

- Возможна нарезка на заготовки любой формы: круги, овалы, многоугольники, любого размера, с ровными или зубчатыми краями

Полуавтоматические тестораскатки EUROMAT и EUROMATIC

– Цилиндры диаметром 71 / 84 мм обеспечивают нежную обработку теста

– Развод вальцов до 48 / 60 мм

– Программатор Simens, управляет ходом цилиндров до 35 шагов

– Выбор оптимального режима работы благодаря наличию 2 скоростей / вариатора скоростей

– Возможность установки станции нарезки



Автоматические тестораскатки EUROLABO, EUROSTAR и STAR 700

- Цилиндры диаметром 71 / 84 мм обеспечивают нежную обработку теста
- Развод вальцов от 0 до 48 / 60 мм позволяет получать сверхтонкое тесто
- Панель управления: до 100 программ, дисплей 4-7,5"
- Выбор оптимального режима работы благодаря наличию вариатора скоростей.
- Возможность установки станции нарезки
- Бесшумная работа
- Автоматическое подсыпание муки и наматывание на скалку (опции для Eurolabo)



Машина для раскатывания пиццы P500



- Для пиццы, лепешек
- Развод вальцов 0–38мм, регулировка рычагом
- Диаметр валиков — 60 мм

Перемолочная машина -RAF

Машина для перемолки хлеба MAC100



- Чугунный каркас, снаружи крашеная сталь,
- Зубчатые шестерни с механизмом постоянной смазки
- Каменные цилиндры диаметром 150 мм



- Решето с двойным грануломером,
- Двойная система защиты
- Производительность 100-150 кг/ч

Стол для формовки

- Устанавливается после тестораскатки
- На столе возможна установка станции нарезки, автоматического подсыпателя муки



Калибратор CL660

- полностью из нерж.стали.
- самонастраивающаяся система регулировки роликов и транспортера
- регулировка скорости инвертером
- обеспечивает равномерную пласт теста и точный вес изделий, устраняет неравномерности теста

Отлично подходит для очень тонкого теста, например для хлеба карасау, кростоли, пит пиццы, spianata



Rollmatic®



Хлеборезки SAMURAI



Настольные

G 42

C42 — C 52

CP 42 — CP 52



Самообслуживание

SM 42



Напольные

C42 S — C 52 S

CP 42 S — CP 52 S



Промышленные

MR 52

MI 52

Rollmatic[®]

inoxvalley
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПЕКАРЕН, ПРАЧЕЧНЫХ



Хлеборезки SAMURAI



- Легкая и безопасная чистка ножей, благодаря емкости для сбора крошек с микро-реле, блокирующим запуск машины при открытом контейнере.
- Приятный дизайн машин, цветовые решения по выбору клиента, небольшие размеры, бесшумная работа и эргономичность
- ОПЦИИ: *нагнетатель воздуха* для раскрытия пакетов, *система смазки ножей* или *ножей с тефлоновым покрытием*, обеспечивают высокую производительность и лучший результат при резке как хлеба с твердой коркой так и более мягких сортов в т.ч. ржаного хлеба.
- Модели с ручным управлением, полуавтоматические с 2 скоростями резки, автоматы (рег-ка циклов и силы прижима)
- Ширина резки до 520 мм, шаг 7 – 18 мм, высота до 180 мм.
- Легко заменяемые лезвия. Компоненты резки из нержавеющей стали.

МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ БИСКВИТОВ, ЧИАБАТТЫ, ХОТ-ДОГ



- Горизонтальная нарезка,
- Лезвия из нержавеющей стали
- Макс. Ширина нарезки ок. 320 мм, высота бисквита/хлеба — до 60 мм
- Настройки осуществляются регулировочным диском
- Можно установить несколько ножей для нарезки более чем на 2 части
- Отдельные двигатели для подающей ленты и для нарезки

Наши координаты

**36015 Schio, (VI), ITALY,
via Piemonte 9, www.rollmatic.com, Tel./fax:
+390445-575665, info@rollmatic.com**

inoxvalley



107564, МОСКВА, РОССИЯ

Ул. Краснобогатырская, 2

Tel./fax: +7 495 937 59 61, www.inoxvalley.ru

Skype: [inoxvalley](https://www.skype.com/name/inoxvalley), info@inoxvalley.ru