



 **ROLLERMAC**


**KATALOG OGÓLNY**



**BMC**  
■■■■

00-426 Warszawa  
ul. Stawy 5  
+48 506 691 996  
+48 22 571 80 77  
[biuro@bmcpolaska.com](mailto:biuro@bmcpolaska.com)

**DORADZTWO - SPRZEDAŻ**  
**SERWIS - SZKOLENIA**

  
made in Italy



# KOTŁY MULTIFUNKCYJNE

Pierwsza generacja kotłów stworzona przez **Ariberto Romanò** – założyciela **Rollermac**, zaprojektowana została do produkcji nugatu.

Następnie, dzięki zdobytemu doświadczeniu oraz chęci zaspokojenia różnorodnych potrzeb, **Dario Romanò** opracował i opatentował zdolne do osiągnięcia wysokich temperatur kotły wielofunkcyjne napędzane od dołu.

Dzięki temu możliwa stała się produkcja nie tylko nugatu, lecz także kruchych batonów zbożowych, galaretek, dżemów i innych produktów.

Wszechstronność kotłów **Rollermac** sprawia, że mogą być wykorzystane zarówno w małych zakładach, jak i w dużych przedsiębiorstwach o ciągłym charakterze produkcji.



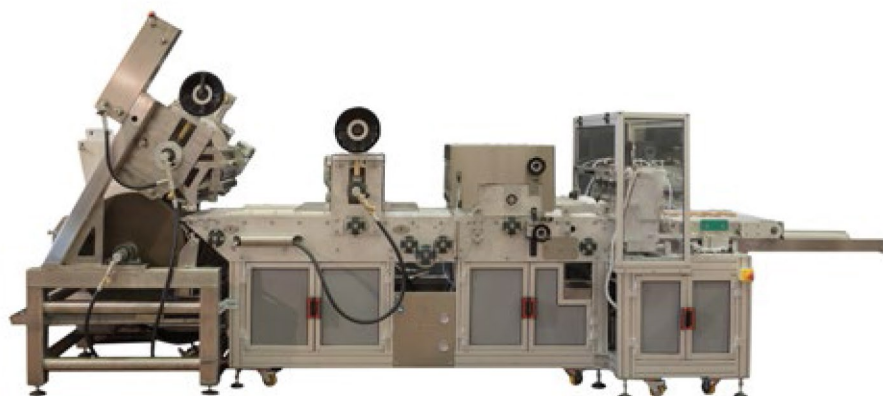
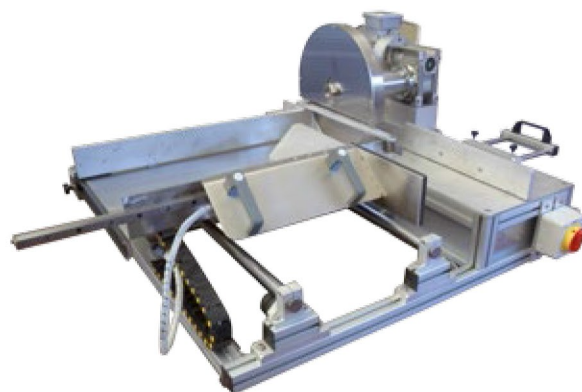


# KRAJALNICE

Krajalnice Rollermac przeznaczone są do cięcia miękkiego i kruchego nugatu.

Poza ręcznymi rozwiązaniami, oferujemy również linię do wałkowania oraz cięcia, która pozwala na wyeliminowanie ręcznej pracy koniecznej do pozycjonowania produktu wewnątrz formy.

Dzięki mechanicznemu lub ultradźwiękowemu systemowi gilotyn, cięcie na różnych długościach możliwe jest nawet w czasie produkcji.



# STOŁY CHŁODNICZE

Stoły chłodnicze w połączeniu z pojedynczym lub podwójnym zespołem tnącym mogą być wyposażone w system chłodzenia i ogrzewania umożliwiający cięcie chrupiących batonów.







## **DRAŻETKARKI** *z bębnem stalowym*

Dzięki opatentowanemu systemowi powlekania w drażetkarkach Rollermac możliwe jest wyprodukowanie idealnych draży pokrytych czekoladą lub cukrem. Powlekane mogą być zarówno owoce, ziarna kawy czy też dmuchany ryż.

Możliwości produkcyjne: minimum 1,5 kg na cykl roboczy, maksymalnie 200 kg na godzinę.







# **DRAŻETKARKI** *z bębnem miedzianym*

Zaprojektowane i stworzone do produkcji chrupiących pralin i powlekania solą orzechów prażonych.

Dzięki wykorzystaniu tej samej bazy co w drażetkarce stalowej, możliwa jest produkcja różnych wyrobów przy zamianie miski w zależności od potrzeb.

Możliwości produkcyjne: min. 1,5 kg na cykl roboczy, maks. 45 kg na godzinę.





# ROASTERY

Wyposażone są w dwuścienny cylinder i zintegrowany system gotowania w kilku etapach, dzięki czemu prażenie produktu jest równomierne.

Dodatkowo w urządzeniu znajduje się otwór inspekcyjny, co pozwala na kontrolę przebiegu procesu.

Pod koniec cyklu produkcyjnego roaster unosi się dzięki zastosowaniu pneumatycznego systemu ułatwiającego rozładunek wyrobu.

Chłodzenie produktu znacząco ułatwia możliwość dodania obrotowej jednostki chłodzącej.

Możliwości produkcyjne: od 10 do 100 kilogramów na partię.



# MŁYNY WALCOWE

Rozdrabniacz z cylindrami porfirowymi zaprojektowany pod kątem produkcji kremów z nasion lub nibsów kakaoowych.

Dzięki temu rozwiązaniu wyrób końcowy zachowuje wszystkie właściwości organoleptyczne produktu początkowego.

Możliwości produkcyjne: od 20 do 60 kg kremu na 2/3 godziny lub czekolady na 24/36 godzin.





# URZĄDZENIA DO ŻELEK

Zastosowanie systemu tłokowego umożliwia dozowanie w formach silikonowych przy uzyskaniu takiego samego efektu jak z użyciem skrobi.

Jednocześnie zmniejszone zostaje zanieczyszczenie środowiska.

Umożliwia to również użycie form o różnych podczas tego samego cyklu produkcyjnego.

Możliwości produkcyjne: od 40 kg/h (wersja stołowa) do 750 kg/h.



# FONDANT

Maszyny produkujące fondant i pastę cukrową do oblewania ciast, tworzenia dekoracji cukrowych czy też jako składnik aromatyzujący przy produkcji nugatu.

Możliwości produkcyjne: 30 kg/h lub 100 kg/h.



# MŁYNY DO CUKRU

Pozwalają na produkcję świeżego cukru pudru wprost z jego ziarnistej postaci.

Możliwości produkcyjne: 40 kg/h.





**ROLLERMAC s.r.l**

Via Donatello 56, 20020 Solaro MI - ITALIA  
Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357  
Email: [info@rollermac.it](mailto:info@rollermac.it) - [www.rollermac.it](http://www.rollermac.it)

**DYSTRYBUTOR  
W POLSCE:**



00-426 Warszawa  
ul. Stawy 5  
+48 506 691 996  
+48 22 571 80 77  
[biuro@bmcpolska.com](mailto:biuro@bmcpolska.com)

**DORADZTWO - SPRZEDAŻ  
SERWIS - SZKOLENIA**