





# ROLLERMAC

-  Costruzione e revisione di macchine per l'industria dolciaria e farmaceutica
-  Construction et révision de machines pour l'industrie de la confiserie et pharmaceutique
-  Construction and revision of machines for the pharmaceutical and confectionery industry
-  Opis konstrukcji urządzenia dla przemysłu spożywczego i farmaceutycznego

  
made in Italy

**BASSINE**  
Turbines à dragées  
Coating pans  
Bęben drażetkarski



ROLLERMAC

## Ba15 F-S

### — BĘBEN DRAŻETKARSKI dla małych produkcji i linii pilotażowych BA 15 F-S

Urządzenie służące do konfekcjonowania i oblewania korpusów masą czekoladą. Wydajność urządzenia do 15 kg gotowego produktu na cykl roboczy (mowa tu o wyrobach o ciężarze większym lub równym migdałowi). Trwała struktura wykonana z aluminium avional (wysoce wytrzymałego stopu aluminium, miedzi, magnezu i silikonu), oraz ze stali nierdzewnej. Bęben do obróbki produktu wykonany jest ze stali nierdzewnej, okrągły. W celu przyspieszenia i usprawnienia procesu urządzenie wyposażono w elektroniczną regulację prędkości oraz system łatwego wyciągania bębna, co umożliwi jego szybką wymianę, (jeśli trzeba np. nabłyszczyc produkt końcowy i/lub zmienić np. typ / kolor czekolady bez uprzedniego mycia bębna i / lub przejść do innego urządzenia). System wentylacyjny ciepłego powietrza regulujący prędkość nawiewu oraz temperaturę, służący np. do procesu „wygładzania” oraz nabłyszczania produktu. Urządzenie jest również wyposażone w zintegrowany system chłodzenia, z możliwością kontroli temperatury na wyświetlaczu (umożliwiający wybór nadmuchu gorącym powietrzem, w temperaturze pokojowej lub schłodzonym).

Opcjonalnie:

#### **Automatyczny System Natryskowy**

Spryskiwacz automatyczny zewnętrzny do czekolady, opis:

- wyposażony w ciśnieniowy zbiornik od 9 do 18 kg
- niski poziom wytwarzanego hałasu
- możliwość regulacji granulometrii czekolady
- łatwy do wymiany i wyciągania bębna (prostsze czyszczenie i/lub zmiana koloru)
- wymagany kompresor powietrza, niewielki o pojemności 24l (należy dostarczyć we własnym zakresie)
- urządzenie opatentowane przez producenta.

**MODEL: BA15 F-S**

Napiecie: 380V

Waga: 100kg

Wymiary: mm800X650X1700h





Ba15 FR Automatic

### MODEL: BA15FR AUT

Napięcie: 380V

Zasilanie: 2kW

Waga: 150kg

Wymiary: 1200X850X1750h

### MODEL: BA25FR AUT

Napięcie: 380V

Zasilanie: 3,5 kW

Waga: 200kg

Wymiary: 1470X950X1700h

 ROLLERMAC

# Ba15 FR – BA25 FR

## BĘBEN DRAŻETKARSKI dla małych produkcji i linii pilotażowych Ba15 FR Automatic – BA25 FR Automatic

Urządzenie służące do konfekcjonowania i oblewania korpusów czekoladą. Wydajność do 15 kg produktu, (bęben BA15 FR), oraz 25 kg produktu (bęben BA25 FR), gotowego w cyklu produkcyjnym – przy produktach o ciężarze większym lub równym migdałowi. Trwała struktura wykonana z aluminium avional (wysocze wytrzymałego stopu aluminium, miedzi, magnezu i silikonu), oraz ze stali nierdzewnej. W celu przyspieszenia i usprawnienia procesu urządzenie wyposażono w elektroniczną regulację prędkości oraz system łatwego wyciągania bębna, co umożliwia szybką jego wymianę, (jeśli trzeba np. nabłyszczyc produkt końcowy i/lub zmienić np. typ / kolor czekolady bez uprzedniego mycia bębna i / lub przejść do innego urządzenia).

Automatyczne opróżnienie bębna + wysuwana szuflada (pomocna przy opróżnianiu). System wentylacyjny ciepłego powietrza regulujący prędkość nawiewu oraz temperaturę, służący np. do procesu „wygładzania” oraz nabłyszczania produktu. Urządzenie jest również wyposażone w zintegrowany system chłodzenia, z możliwością kontroli temperatury na wyświetlaczu (umożliwiający wybór nadmuchu gorącym powietrzem, w temperaturze pokojowej lub schłodzonym). System wentylacyjny ciepłego powietrza regulujący prędkość nawiewu oraz temperaturę, służący np. do procesu „polerowania” oraz nabłyszczania produktu. Urządzenie jest również wyposażone w zintegrowany system chłodzenia, z możliwością kontroli temperatury na wyświetlaczu (umożliwiający wybór nawiewu gorącym powietrzem, w temperaturze pokojowej, lub powietrzem schłodzonym).

Wbudowany automatyczny system natryskowy, z wbudowanym podgrzewanym zbiornikiem, o pojemności 9 kg.

Spryskiwacz można łatwo wyciągnąć, co ułatwia szybkie mycie.

Zbiornik wymienny ułatwiający wymycie go lub wymianę na inny w przypadku np. zmiany koloru.





**MODEL: BA 60RIB**  
Napięcie: 380V  
Zasilanie: 3,5kW  
Waga: 220kg  
Wymiary: 1200x1500x1800h

**ROLLERMAC**

## **BA 60 RIB**

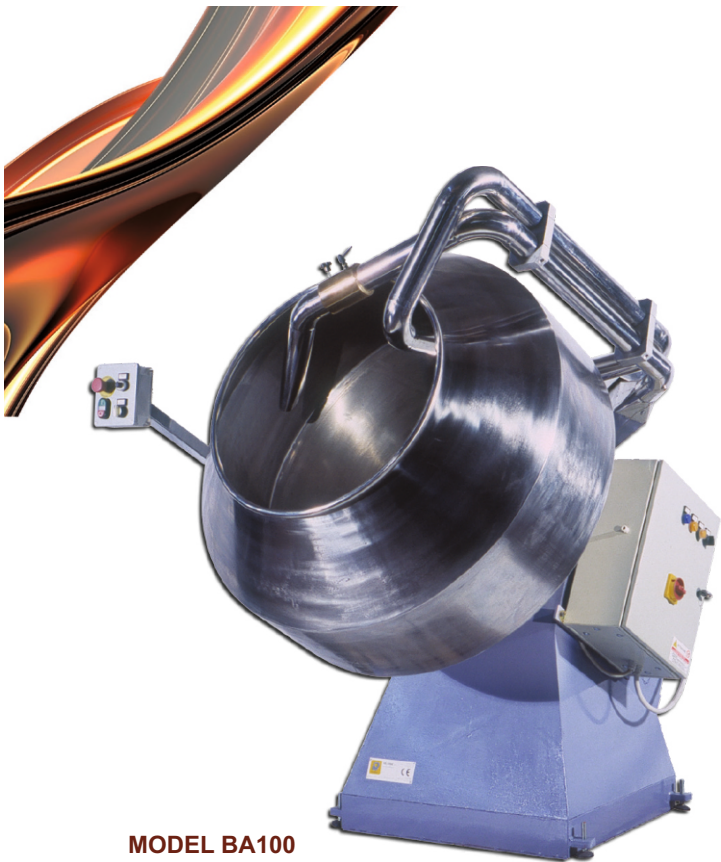
### **BĘBEN DRAŻETKARSKI BA 60 RIB**

Urządzenie służące do konfekcjonowania i powlekania czekoladą do 60 kg produktu, gotowego w cyklu produkcyjnym (wyroby o ciężarze większym lub równym migdałowi). Służy do produkcji: wyrobów pokrytych powłoką cukrową, do powlekania czekoladą orzechów, migdałów, dmuchanego ryżu, ciastek i wielu innych produktów. Produkty do powlekania wprowadza się do stalowego bębna obrotowego. Urządzenie jest wyposażone w system wentylacyjny ciepłego powietrza oraz zintegrowany system chłodzenia, z możliwością kontroli temperatury na wyświetlaczu (umożliwiający wybór nadmuchu gorącym powietrzem, w temperaturze pokojowej lub chłodnym powietrzem).

Dane techniczne:

- trwała struktura urządzenia wykonana z aluminium oraz ze stali nierdzewnej.
- bęben do obróbki produktu wykonany ze stali nierdzewnej
- system wentylacyjny ciepłego powietrza oraz temperatury otoczenia
- zintegrowany system chłodzenia: możliwość wyboru nadmuchu powietrzem gorącym, w temperaturze pokojowej lub chłodnym (zimne powietrze przyspiesza proces utwardzania czekolady).
- regulacja prędkości bębna (transformator)
- kontrola temperatury powietrza (termostat)
- regulacja prędkości powietrza
- automatyczne opróżnienie bębna z produktu, poprzez jego przechylenie.





### MODEL BA100

Napięcie: 380V

Zasilanie: 8kW

Waga: 300kg

Wymiary w mm: 1400x1800x1800 h

### MODEL BA 200

Napięcie: 380V

Zasilanie: 10kW

Waga: 400kg

Wymiary w mm: 2100x2300x2200 h

 **ROLLERMAC**

# BA 100 / BA 200

## **BĘBEN DRAŻETKARSKI BA 100 / BA 200**

Urządzenie służące do konfekcjonowania oraz powlekania czekoladą o wydajności do 100 kg produktu (model BA100), oraz 200kg produktu (model BA200), gotowego w cyklu produkcyjnym (przy wyrobach o ciężarze większym lub równym migdałowi). Służy do produkcji: wyrobów pokrytych powłoką cukrową, do powlekania czekoladą orzechów, migdałów, dmuchanego ryżu, ciastek i wielu innych produktów. Produkty do powlekania wprowadza się do stalowego bębna obrotowego. Urządzenie jest wyposażone w system wentylacyjny ciepłego powietrza oraz zintegrowany system chłodzenia, z możliwością kontroli temperatury na wyświetlaczu (umożliwiający wybór nadmuchu gorącym powietrzem, w temperaturze pokojowej lub schłodzonym). Urządzenie wszechstronne i wysoce uniwersalne z możliwością sterowania bębna, wentylacją oraz prędkością obrotową.

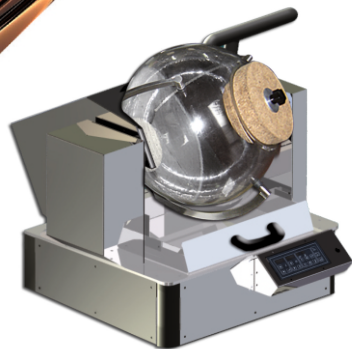
Dane techniczne:

- trwała struktura wykonana ze stali węglowej oraz ze stali nierdzewnej
- bęben do obróbki produktu wykonany ze stali nierdzewnej
- system wentylacyjny ciepłego powietrza oraz temperatury otoczenia
- regulacja prędkości bębna (transformator)
- kontrola temperatury powietrza (termostat)
- regulacja prędkości powietrza.

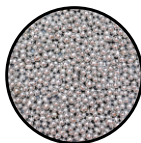
## **BĘBEN BA 100 S / BA 200 S**

Posiada te same parametry oraz funkcjonalność, co model BA100/BA 200. Te modele są dodatkowo wyposażone w otwór odprowadzający, zintegrowany z bębniem, ułatwiający rozładunek produktu.





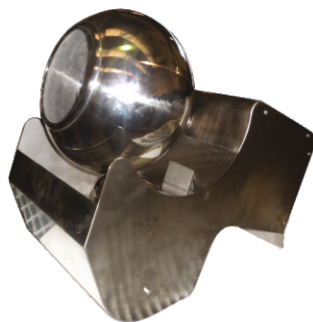
**Napięcie: 220V**  
**Zasilanie: 0,37kW**  
**Waga: 70kg**  
**Wymiary w mm:**  
**800x1500x700 h**



## ROLLERMAC **BA-AV 5**

### 🇵🇱 BĘBEN BA-AV 5

Maszyna do powlekania srebrną polewą "korpusów" w okrągłym i/lub owalnym kształcie. Idealna dla suszonych owoców, kulek cukrowych, dekoracji tortowych oraz innych wyrobów o podobnej konsystencji i formie. Moce produkcyjne: do 5/7 kg gotowego produktu na cykl przetwarzania. Bęben szklany. Regulowana prędkość oraz system wentylacyjny nawiewu bębna (ciepłe powietrze oraz temperatura otoczenia).



**Napięcie: 1 kW**  
**Zasilanie: 220V**  
**Wymiary: 35x50x55 cm**  
**Waga: 25 kg**

## **MiniCiock**

### 🇵🇱 BĘBEN MINICIOCK

Mały bęben przeznaczony dla tych, którzy chcą się zbliżyć do świata drażetek. Natomiast dla bardziej doświadczonych, jest to urządzenie bardzo przydatne do testowania nowych produktów lub demonstracji na pokazach, szkoleniach oraz na targach.

Wydajność produkcyjna 1,5 kg na jednego cyklu produkcyjnego. Odpowiedni kształt bębna umożliwia jego ręczne przechylenie przy wyjmowaniu produktu gotowego.



  
made in Italy



ROLLERMAC s.r.l

Via Donatello 56, 20020 Solaro MI - ITALIA

Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357 - [www.rollermac.it](http://www.rollermac.it) - [info@rollermac.it](mailto:info@rollermac.it)

