

pizzaform

машина для приготовления заготовок для пиццы

P500

Laminatrice compatta da tavolo. Struttura in acciaio verniciato. Regolazione dello spessore con leva graduata. Adatta alla laminazione della pasta in genere, piadine e in modo particolare per la pizza al taglio con lo spazio teglia sotto il corpo macchina.



Compact bench type dough laminator. Painted steel frame. Thickness adjustment with graduated lever. Suitable for general dough lamination, piadina bread and particularly for pizza cutting with the baking-pan room under the machine body.

Компактная настольная тестораскаточная машина. Каркас машины из покрытой защитной краской нержавеющей стали. Регулирование толщины слоя с помощью рычага со шкалой настройки. Подходит для раскатывания заготовок теста любого вида, для приготовления лепешек, порционной пиццы. Под каркасом машины предусмотрено пространство для размещения противня.

Laminadora compacta de mesa. Estructura de acero pintado. Regulación de espesor con palanca graduada. Adecuada para el laminado de la pasta en general, tortillas y en especial para la pizza por porción con el espacio para la bandeja debajo del cuerpo de la máquina.

Tecnología, profonda conoscenza del processo e assimilazione dei segreti della lavorazione artigiana. Sono gli strumenti della ricerca e dell'innovazione di cui siamo protagonisti dal 1985. In Italia e nel mondo.

Technology, a wide knowledge of processes and a deep involvement in the secrets of the baking and pastry craft. These are the elements of our research and the tools of innovation which make us a market leader in Italy and worldwide since 1985.

Tecnología, profundo conocimiento del proceso y asimilación de los secretos de la elaboración artesanal. Son los instrumentos de la investigación y de la innovación de los cuales somos protagonistas desde 1985 en Italia y en el mundo

Высокие технологии, глубокое знание процесса и использование традиционных секретов мастерства.

Это инструменты, применяемые в сфере исследовательской деятельности и поиска инновационных решений, лидерами которой мы являемся с 1985 г. В Италии и в мире.

other products

altri prodotti
otros productos
другие продукты

Graphic design by **AT** workshop, Paris



Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные		P500
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковки	mm	920 x 420 x 830
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто	kg	69
Potenza installata - Installed power -	kW	0.55
Voltaggio - Voltage - Voltaje - Напряжение	V	400V-3-50/60Hz
Lunghezza cilindri - Rollers length - Longitud de los cilindros - Длина цилиндров	mm	500
Diametro cilindri - Rollers diameter - Diámetro de los cilindros - Диаметр цилиндров	mm	60
Apertura cilindri - Rollers opening - Apertura de los cilindros - Открытие/зазор цилиндров	mm	0 - 38

Rollmatic®

Rollmatic s.r.l. via Piemonte 9 - 36015 Schio (Vicenza) Italy
Telephone +39-0445-577-000 Fax +39-0445-579-056
Web www.rollmatic.com Email info@rollmatic.com

Rollmatic®
Bakery and Pastry Equipment

double arm mixer impastatrice a braccia tuffanti amasadoras a brazo de immersion манипуляторамитестомешалка с погружающимися

Macchina tradizionale con struttura in lamiera di grosso spessore, ingranaggi in ghisa in bagno d'olio. Braccia, vasca e protezioni in acciaio inox, motore a 2 velocità con freno. Un braccio regolabile in altezza. Caratteristiche della IBT sono la miglior ossigenazione ed il minor riscaldamento dell'impasto. Macchina concepita per gli utilizzi più gravosi. Ideale per impasti qualitativamente superiori sia nel piccolo che nel grande laboratorio.

Traditional machine with thick metal sheet structure and oil-bathed cast iron gears. Stainless steel arms, bowl and guards. Two speed engine with brake. Height-adjustable arm. Compared to classic spiral mixers, IBT models provide better oxygenation and reduce dough heating. These machines are designed for the most heavy duty use. Ideal for high quality dough, for both small and large shops.

Máquina tradicional con estructura en chapa de gran espesor, engranajes de fundición en baño de aceite. Brazos, caldero y protección de acero inoxidable, motor de 2 velocidades con freno. Un brazo regulable en altura. Las características de la IBT son: mejor oxigenación y menor calentamiento de la masa. Máquina concebida para los usos más exigentes. Ideal para masas cualitativamente superiores, ya sea para el pequeño como para el gran laboratorio.

Традиционная установка, структура покрыта металлом большой толщины, чугунные зубчатые шестерни с механизмом постоянной смазки. Манипуляторы, емкость и защитные механизмы из нержавеющей стали, 2-скоростной мотор с тормозным механизмом. Регулируемая высота манипулятора. Основные характеристики модели IBT – это большее насыщение кислородом с минимальным нагревом теста. Установка, известная благодаря своей надежности, создана для использования в условиях большой производственной нагрузки. Идеальная для замешивания высококачественного теста для больших и маленьких лабораторий.



IBT

bread mill macina pane tritadora de pan машина для перемола сухарей

Macina pane in acciaio inox con bocca d'uscita in fusione di alluminio. Setaccio con doppia granulometria. Doppia protezione infortunistica. Compatto ed efficace. Adatto alla produzione di pane grattato partendo da pane secco o tostato. Ideale per piccoli e medi laboratori.

Tritadora de pan de acero inoxidable con boca de salida de fusión de aluminio. Tamiz con doble granulometría. Doble protección contra accidentes. Compacta y eficaz. Adecuada para la producción de pan rallado partiendo de pan seco o tostado. Ideal para pequeños y medianos laboratorios.

Stainless steel bread mill with outlet mouth in aluminium casting. Sifter allows for two sizes of bread crumbs. Double protection against accidents. Compact and efficient. Produces bread crumbs from dry or toasted bread. Ideal for small- or medium-sized shops.

Автомат из нержавеющей стали с выходом из алюминиевого сплава для перемола хлеба. Решето с двойным грануломером. Двойная защита от несчастных случаев. Компактная и эффективная установка, удобная для производства тертых сухарей из сухого или поджаренного хлеба. Идеальная для малых и средних предприятий.



MAC 100

RAF

grinding machine raffinatrice refinadora раскаточная машина

Semplice, robusta ed affidabile. Costruzione in ghisa e lamiera di grosso spessore, ingranaggi in bagno d'olio. Facile da pulire e adatta a qualsiasi prodotto da raffinare. Completa di lama raschiatrice, imbuto e vassoio raccolta prodotto in inox.

Simple, sturdy and reliable. Manufactured with cast iron and thick metal sheets, with oil-bathed gears. Easy to clean and suitable for refining any product. Includes scraping blade, funnel and stainless steel collecting tray.

Simple, robusta y fiable. Fabricada en fundición y chapa de gran espesor, engranajes en baño de aceite. Fácil de limpiar y adecuada para cualquier producto para refinar. Incluye cuchilla rasadora, embudo y bandeja recogedora del producto de acero inoxidable.

Простая в управлении, прочная и надежная. Чугунный каркас, с металлическим покрытием большой толщины, зубчатые шестерни с механизмом постоянной смазки. Простая чистка, удобная для раскатки любого продукта. В комплект входят лезвие-скребок, дозатор-выход и емкость из нержавеющей стали для сбора продукта.



Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные		IBT 40	IBT 60	IBT 80
Dimensioni - Dimensions - Dimensiones - Размеры	mm	610 x 860 x 1340	610 x 860 x 1440	710 x 1020 x 1660
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковки	mm	850 x 980 h 1700	850 x 980 x 1700	1030 x 1200 x 1970
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто	kg	290	350	525
Potenza installata - Installed power	kW	1.1	1.1	1.5
Voltaggio - Voltage - Voltaje - Напряжение	V	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz
Capacità - Capacity - Capacidad - Мощность	kg	40	60	80
Velocità - Speed - Velocidad - Скорость		2	2	2
Temporizzatore - Timer - Таймер		●	●	●

Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные		MAC 100
Dimensioni - Dimensions - Dimensiones - Размеры	mm	370 x 300 x 900
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковки	mm	490 x 420 x 920
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто	kg	23
Potenza installata - Installed power	kW	0.75
Voltaggio - Voltage - Voltaje - Напряжение	V	400V-3-50/60Hz
Produzione oraria - Production per hour - Producción horaria - Производительность час	kg/h	100-150

Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные		RAF
Dimensioni - Dimensions - Dimensiones - Размеры	mm	700 x 550 x 1150
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковки	mm	940 x 690 x 1350
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто	kg	220
Potenza installata - Installed power	kW	1.5
Voltaggio - Voltage - Voltaje - Напряжение	V	400V-3-50/60Hz
Lunghezza cilindri - Rollers length - Longitud de los cilindros - Длина цилиндров	mm	320
Diámetro cilindri - Rollers diameter - Diámetro de los cilindros - Диаметр цилиндров	mm	150
Materiale cilindri - Rollers material - Material de los cilindros - Материал цилиндров		pietra - stone piedra - камень