





 Costruzione e revisione di macchine per l'industria dolciaria e farmaceutica
  Construction et révision de machines pour l'industrie de la confiserie et pharmaceutique
 revision of machines for the pharmaceutical and confectionery industry
 Producción y revisión de
 máquinas de producción para la industria del dulce y del farmacéutico.



made in Italy

BASSINE
Turbines à dragées
Coating pans
Grageadora para abrador

ROLLERCHOCO_20/30



■ ■ BASSINA DA LABORATORIO ROLLERCHOCO_20/30

Macchina per la confettatura e la ricopertura di cioccolato sino a 20kg (ROLLERCHOCO_20) e 30kg (ROLLERCHOCO_30) di prodotto finito parlando di prodotti dal peso specifico uguale o maggiore alla mandorla. Robusta struttura in acciaio inox.

– vasca per la lavorazione del prodotto in acciaio inox di forma tonda con sistema di sgancio rapido della boccia e variatore di velocità elettronico al fine di accelerare ancor di più il processo di lavorazione grazie al cambio della stessa (per lucidare il prodotto finito e/o cambiare tipo/colore di cioccolato senza dover prima lavare la boccia e/o passare ad una seconda macchina). Gruppo di ventilazione aria calda regolabile sia nella quantità che nella temperatura per velocizzare un eventuale processo di “lisciatura” e brillantezza del prodotto. Sistema di immissione aria fredda gestita da gruppo frigorifero integrato nella macchina.

Optional:

Sistema automatico di nebulizzazione

Nebulizzatore automatico esterno per cioccolato:

- tank sotto pressione da 9 o 18 kg
- bassa rumorosità
- regolazione della granulometria del cioccolato
- tank facilmente intercambiabile ed estraibile per pulizia e/o cambio colore
- necessita di collegamento ad un compressore d'aria di piccole dimensioni (capacità 24 lt)
- Brevettato

Voltage: 380V
Power supply: 2kw
Peso: 100kg
Dimensions: mm800x650x1700h





COATING PAN ROLLERCHOCO_20/30

Machines for productions for sugar-base coat, for chocolate coating of hazel-nuts, almonds and puffed rice. The product to be coated is fed into the steel working pan. The machine is equipped with a hot air and environment air ventilation system for sugar coating and chocolate coating. Production capacity up to 20kg (ROLLERCHOCO_20) / 30kg (ROLLERCHOCO_30) of finished product per working cycle. High versatility and flexibility machines, as it is possible to control both pan air ventilation and rotation speed.

The machine is also equipped with integrated refrigeration system, visual display temperature control (allowing selection of a flow of hot, ambient- temperature or refrigerated air). **AUTOMATIC SPRAYING SYSTEM composed by:**

- ◆ pressurized tank of 9 or 18 kg ◆ low noise level ◆ regulation of the granulometry of the chocolate
- ◆ tank easily interchangeable and removable for cleaning and / or color change
- ◆ need to be connected to a small air compressor (capacity 24 liters) ◆ patent



TURBINE ROLLERCHOCO_20/30

Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en acier La machine est équipée avec un groupe de ventilation à air chaud et air milieu pour dragéfifier et enrober de chocolat. Groupe de refroidissement intégré et température contrôlée indiquée sur l'afficheur. Possibilité de choix entre l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré. Système de décrochage rapide de la cuve afin d'accélérer et d'améliorer toujours plus le processus de préparation grâce à la possibilité de modifier la machine (pour glacer sans avoir auparavant lavé la cuve et/ou passer à une seconde machine ou bien pour changer le type/la couleur de chocolat).

La capacité de production est de 20kg (ROLLERCHOCO_20) / 30kg (ROLLERCHOCO_30) de produit fini par cycle de travail. **PULVÉRISATEUR AUTOMATIQUE extérieur pour chocolat:**

- ◆ Réservoir sous pression de 9 ou 18 kg. ◆ bruit faible ◆ réglage de la granulométrie du chocolat
- ◆ Réservoir interchangeable facilement et extractible pour le nettoyage et/ou le changement de la couleur
- ◆ nécessite une connexion à un compresseur d'air de dimension petit (capacité 24lt) ◆ protégé par un brevet



GRAGEADORA PARA OBRADOR ROLLERCHOCO_20/30

Máquina para el confitado y el recubrimiento con chocolate de hasta 20kg (ROLLERCHOCO_20) / 30kg (ROLLERCHOCO_30) de producto acabado hablando de productos . recipiente para elaborar el producto en acero inoxidable de forma redonda con sistema de desacoplamiento rápido del recipiente y variador electrónico de velocidad .rupo de ventilación de aire caliente regulable tanto en la cantidad como en la temperatura para acelerar un eventual proceso de

“alisado” y abrillantado del producto. Sistema de entrada de aire frío controlado por el grupo frigorífico integrado en la máquina. **SISTEMA AUTOMÁTICO DE NEBULIZACIÓN**

- ◆ Sistema de nebulización automático con depósito calentado de 9 o 18 kg de capacidad.
- ◆ El pulverizador se puede extraer fácilmente para efectuar una limpieza rápida.
- ◆ El depósito se puede extraer fácilmente para agilizar la limpieza y es intercambiable con otros depósitos para permitir un cambio de color rápido ◆ Este accesorio se tiene que conectar a un compresor de aire de pequeño tamaño con reserva de aire no inferior a los 24 l ◆ Dimensiones generales: 500x500x1400H ◆ peso 30 kg.





Foto:
ROLLERCHOCO_15+

Model: ROLLERCHOCO_15+

Voltage: 380V

Power supply: 2kw

Peso/weight: 150kg

Dimensions: 1200X850X1750

Model: ROLLERCHOCO_25+

Voltage: 380V

Power supply: 3,5kw

Peso/weight: 200kg

Dimensions: 1470X950X1700H



ROLLERCHOCO_15+/25+

■ ■ BASSINA DA LABORATORIO

ROLLERCHOCO_15+/25+

Macchina per la confettatura e la ricopertura di cioccolato sino a 15 Kg (ROLLERCHOCO_15+) 25 Kg (ROLLERCHOCO_25+) di prodotto finito parlando di prodotti dal peso specifico uguale o maggiore alla mandorla. struttura in acciaio inox. Sgancio rapido della boccia e variatore elettronico di ve-locità al fine di accelerare ancor di più il processo di lavorazione grazie al cambio della stessa (per lucidare il prodotto finito e/o cambiare tipo/colore di cioccolato senza dover prima lavare la boccia e/o passare ad una seconda macchina). Ribaltamento automatico della boccia per lo scarico del prodotto + cassettino estraibile per lo svuotamento. Gruppo di ventilazione aria calda regolabile sia nella quantità che nella temperatu-ra per velocizzare un eventuale processo di "lisciatura" e brillantezza del prodotto. Sistema di immissione aria fredda gestita da gruppo frigorifero integrato nella macchina.

Sistema di nebulizzazione automatico integrato con tank riscaldato di ca-pacità 9kg. Lo sprayzatore è facilmente asportabile per una rapida pulizia.

Tank facilmente asportabile per facilitarne la pulizia ed intercambiabile con tank differenti per permettere un rapido cambio colore.





COATING PAN ROLLERCHOCO_15+/25+

Production capacity up to 15 kg (ROLLERCHOCO_15+) / 25kg (ROLLERCHOCO_25+) of finished product per working cycle. It is possible to control both pan air ventilation and rotation speed. Mixing pan quick release system, which accelerates and improves the production process even more by allowing pans to be changed (in order to gloss or to change type/colour of chocolate without first having to wash the pan and/or use a second machine). Integrated refrigeration system, visual display temperature control (allowing selection of a flow of hot, ambient- temperature or refrigerated air). The cold air accelerates the solidification of the chocolate and then accelerates the process. Automatic tilting of the bowl for pouring out the product + pull out drawer for emptying. Internal heated tank for loading chocolate, automatic sprayer, timer and controlled by the PLC. The machine is able to create perfect dragée without manpower.



TURBINE DE LABORATOIRE ROLLERCHOCO_15+/25+

Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en acier inox.. La capacité de production est de 15 kg (ROLLERCHOCO_15+) / 25kg (ROLLERCHOCO_25+) de produit fini par cycle de travail. Réglage de la ventilation de l'air et la vitesse de rotation de la cuve. Groupe de refroidissement intégré et température contrôlée indiquée sur l'afficheur. Possibilité de choix entre l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré. Système de décrochage rapide de la cuve afin d'accélérer et d'améliorer toujours plus le processus de préparation grâce à la possibilité de modifier la machine (pour glacer sans avoir auparavant lavé la cuve et/ou passer à une seconde machine ou bien pour changer le type/la couleur de chocolat).Basculement automatique de la bouche pour le déchargement du produit + bac extractible pour vider.

Réservoir interne réchauffé pour le chargement du chocolat, vaporisateur automatique de ce dernier, avec minuterie et gestion par API. Ce mélangeur est en mesure de créer des dragées parfaites sans main d'œuvre.



GRAGEADORA PARA OBRADOR ROLLERCHOCO_15+/25+

Máquina para el confitado y el recubrimiento con chocolate de hasta 15 Kg (ROLLERCHOCO_15+) 25 Kg (ROLLERCHOCO_25+) de producto acabado. Estructura en aluminio avional y acero inoxidable. Sistema de desacoplamiento rápido del recipiente y variador electrónico de velocidad Vuelco automático del recipiente para descargar el producto + cajón extraíble para el vaciado. Grupo de ventilación de aire caliente regulable tanto en la cantidad como en la temperatura para acelerar un eventual proceso de "alisado" y abrillantado del producto. Sistema de entrada de aire frío controlado por el grupo frigorífico inte-grado en la máquina. Inclinación de trabajo regulable.

Sistema de nebulización automático integrado con depósito calentado de 9kg de capacidad.

El pulverizador se puede extraer fácilmente para efectuar una limpieza rápida.

El depósito se puede extraer fácilmente para agilizar la limpieza y es intercambiable con otros depósitos para permitir un cambio de color rápido.



ROLLERCHOCO_60+

■ ■ ROLLERCHOCO_60+

Macchina per la confettatura e la ricopertura di cioccolato sino a 60 Kg di prodotto finito (parlando di prodotti di peso specifico uguale o maggiore alla mandorla)

- struttura in Alluminio ed acciaio inox
- boccia per la lavorazione del prodotto in acciaio inox.
- gruppo di ventilazione aria calda ed aria ambiente
- Gruppo frigorifero integrato: possibilità quindi di scelta tra insufflazione aria calda, temperatura ambiente o refrigerata (l'aria fredda velocizza il processo di solidificazione del cioccolato)
- Velocità variabile della vasca gestita da inverter.
- temperatura dell'aria controllata da termostato.
- velocità dell'aria regolabile
- Scarico automatico del prodotto tramite ribaltamento della vasca.



Voltage: 380V
Power supply: 3,5kw
Peso: 220kg
Dimensions: 1200x1500x1800(H)





COATING PAN ROLLERCHOCO_60+

Machines for sugar-base coat, for chocolate coating of hazel-nuts, almonds, puffed rice, biscuits and various other products. The product to be coated is fed into the steel working pan. The machine is equipped with a hot air and environment air ventilation system for coating and chocolate coating. Integrated refrigeration system, visual display temperature control (allowing selection of a flow of hot, ambient-temperature or refrigerated air). Production capacity up to 60 kg of finished product per working cycle. It is possible to control both pan air ventilation and rotation speed. Automatic revolving pan for pouring out the product.



TURBINE BA ROLLERCHOCO_60+

Machines pour la dragéification à base de sucre et/ou chocolat. Le produit à enrober est versé dans la cuve de travail en acier. La capacité de production est 60 kg de produit fini par cycle de travail. Machines très flexibles, car il est possible de contrôler le réglage de la vitesse de rotation de la cuve. Groupe de refroidissement intégré et température contrôlée indiquée sur l'afficheur. Possibilité de choix entre l'insufflation d'air chaud, à température ambiante ou réfrigéré. Basculement automatique de la cuve pour le déchargement du produit.



GRAGEADORA ROLLERCHOCO_60+

- **Máquina para el confitado y el recubrimiento con chocolate** de hasta 60 Kg de producto acabado (hablando de productos con un peso específico igual o superior al de la almendra)
- estructura en aluminio y acero inoxidable
- recipiente para la elaboración del producto en acero inoxidable
- grupo de ventilación de aire caliente y aire ambiente
- Grupo frigorífico integrado: posibilidad de elegir por lo tanto entre insuflado de aire caliente, temperatura ambiente o refrigerada (el aire frío acelera el proceso de solidificación del chocolate)
- Velocidad variable de la cuba controlada por el inversor.
- temperatura del aire controlada mediante termostato.
- velocidad del aire regulable
- Descarga automática del producto mediante vuelco de la cuba.





ROLLERCHOCO_100/200

■ ■ BASSINA ROLLERCHOCO_100/200

Macchina per la confettatura e la ricopertura di cioccolato sino a 100 Kg (ROLLERCHOCO_100) e 200 Kg (ROLLERCHOCO_200) di prodotto finito (parlando di prodotti di peso specifico uguale o maggiore alla mandorla).

- struttura in acciaio al carbonio ed acciaio inox
- vasca per la lavorazione del prodotto in acciaio inox
- gruppo di ventilazione aria calda ed aria ambiente
- velocità variabile della vasca gestita da inverter
- temperatura dell'aria controllata
- velocità dell'aria regolabile

BASSINA ROLLERCHOCO_100+/200+

Medesima descrizione generale della ROLLERCHOCO_100/200, ma con speciale oblò di scarico prodotto integrato nella vasca di lavorazione.

Model: ROLLERCHOCO_100

Voltage:380V

Power supply: 8kW

Peso:300kg

Dimensions: mm 1400x1800x1800 h

Model: ROLLERCHOCO_200

Voltage:380V

Power supply: 10kW

Peso:400kg

Dimensions: 2100x2300x2200 h





COATING PAN ROLLERCHOCO_100/200

Machines for sugar-base coat, for chocolate coating of hazel-nuts, almonds, puffed rice and various other products. The product to be coated is fed into the steel working pan. The machine is equipped with a hot air and environment air ven-tilation system for sugar coating and chocolate coating. Production capacity up to 100 kg (Model ROLLERCHOCO_100) 200 Kg (Model ROLLERCHOCO_200) of finished product per working cycle. High versatility and flexibility machines, as it is possible to control both pan air ventilation and rotation speed.

ROLLERCHOCO_100+/200+

Same general description of ROLLERCHOCO_100/200, but with a special porthole integrated into the working bowl, for the easy unload of the product.



TURBINE ROLLERCHOCO_100/200

Machines pour la dragéification à base de sucre, pour dragées pour l'enrobage de chocolat de noisettes, amandes et riz soufflé. Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en acier.

La machine est équipée avec un groupe de ventilation à air chaud et à air température ambiante pour dragéfier et enrober de chocolat. La capacité de production est 100 kg (ROLLERCHOCO_100) - 200 Kg (ROLLERCHOCO_200) de produit fini par cycle de travail. Machines très flexibles, car il est possible de contrôler le réglage de la ventilation de l'air ainsi que la vitesse de rotation de la turbine.

TURBINE ROLLERCHOCO_100+/200+

Même description générale de ROLLERCHOCO_100/200, mais avec un spéciale porthole de déchargement du produit intégrées dans la cuve.



GRAGEADORA ROLLERCHOCO_100/200

Máquina para el con itado y el recubrimiento con chocolate de hasta 100 Kg (ROLLERCHOCO_100) y 200 Kg (ROLLERCHOCO_200) de producto aca-bado (hablando de productos con un peso específico igual o superior al de la almendra).

- estructura en acero al carbono y acero inoxidable
- cuba para la elaboración del producto en acero inoxidable
- grupo de ventilación de aire caliente y aire ambiente
- Velocidad variable de la cuba controlada por el inversor
- temperatura del aire controlada
- velocidad del aire regulable

GRAGEADORA ROLLERCHOCO_100+/200+

La misma descripción general de la ROLLERCHOCO_100/200, pero con una portilla especial de descarga del producto integrada en la cuba de elaboración.

ROLLERSILVER_15

ROLLERSILVER_15

Macchina argentatrice di "anime base" dalla forma rotondeggiante e/o ovalare. Ottima per frutta secca, palline di zucchero, decorazioni per torte e altri prodotti della densità simile. Capacità produttiva: sino a 5/7 kg di prodotto finito per ciclo di lavorazione. Boccia per la lavorazione del prodotto in vetro. Velocità di rotazione variabile. Gruppo di ventilazione aria calda e aria a temperatura ambiente.

ROLLERSILVER_15

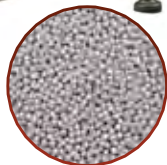
Machines for silver-coating (dry fruits or sugar balls). Same structure of the ROLLERCHOCO_15, the product to be coated is fed into the tempered crystal working pan. Production capacity up to 5/7 kg of finished product per working cycle. It is possible to control both pan air ventilation and rotation speed

ROLLERSILVER_15

Turbine de laboratoire petite et universelle, même structure que pour la bassine ROLLERCHOCO_15, elle est apte pour travailler tous ces produits qui devront être dragées d'argent. Le produit à enrober est versé dans la boule de travail cristal trempé. La capacité de production est de 5/7 kg de produit fini par cycle de travail. Machines très flexibles, car il est possible de contrôler le réglage de la vitesse de rotation de la cuve.

GRAGEADORA ROLLERSILVER_15

Máquina plateadora de "producto base" de forma redondeada y/o ovalada. Excelente para frutos secos, bolitas de azúcar, decoraciones para pasteles y otros productos de densidad similar. Capacidad productiva: hasta 5/7 kg de producto acabado por ciclo de fabricación. Recipiente para la elaboración del producto de vidrio. Velocidad de rotación variable. Grupo de ventilación de aire caliente y aire a temperatura ambiente.



Voltage:220V
Power supply: 0,7kw
Peso/weight:190kg
Dimensions: 900x750x1350(H)

ROLLERCHOCO_3

BASSINA DA BANCO ROLLERCHOCO_3

Piccola bassina da banco studiata per tutti coloro che vogliono avvicinarsi al mondo dei dragées.

Per i più esperti invece, risulta molto utile per fare test di nuovi prodotti oppure dimostrazioni c/o corsi o eventi fieristici.

♦ Capacità produttiva 1,5 Kg per singolo ciclo di produzione. ♦ Particolare sagoma auto-ribaltante manualmente per lo scarico del prodotto finito ♦ Potenza elettrica installata: 1 Kw ♦ Alimentazione elettrica: 220V ♦ Dimensioni: cm 35x50x55 h ♦ peso 25 kg

COATING PAN - ROLLERCHOCO_3

Small coating pan machine designed for anyone who wants to approach the world of dragées.

For the more experienced hand, is very useful for testing new products, training demonstration and/or demonstration at fairs.

♦ Production capacity 1,5 kg per single production cycle. ♦ Particular shape manually self-tilting.

♦ Power supply: 1 Kw ♦ Voltage: 220V – single-phase ♦ Dimensions: cm 35x50x55 h

♦ weight 25 kg

TURBINE A DRAGEES ROLLERCHOCO_3

Petit machine à dragées conçue pour tous ceux qui veulent approcher le monde de dragées.

Pour les experts, est très utile pour tester de nouveaux produits, ou démonstrations à des cours et/ou démonstrations à des foires commerciales.

♦ capacité de production de 1,5 kg pour chaque cycle de production.

♦ Particulier profil manuellement auto-basculante. ♦ Puissance électrique: 1 kW

♦ Alimentation: 220V ♦ Dimensions: cm 35x50x55 h ♦ poids 25 kg

GRAGEADORA - ROLLERCHOCO_3

Pequeña grageadora de mostrador estudiada para todos aquellos que quieran explorar el mundo de las grageas.

Para la mano con más experiencia, es muy útil para probar nuevos productos o demostraciones en ferias, o demostraciones en los cursos.

♦ Capacidad productiva de 1,5 Kg por cada ciclo de producción. ♦ Perfil específico con auto-vuelvo manual. ♦ Alimentación: eléctrica ♦ Potencia eléctrica: 220V 50hz 1 Kw

♦ Dimensiones generales: cm 35x50x55 h ♦ Peso: 25 kg





made in Italy



Via Meraviglia, 31, 20045 Lainate MI - ITALIA
Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357
Email: info@rollermacgroup.it
www.rollermacgroup.it

