





 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  
 maquinas de producción para la industria del dulce y del farmacéutico.

  
made in Italy

**PRALINATRICI**  
Turbines à pralines  
Pralines machines  
Garrapiñadoras

# ROLLERSWEET\_3



Voltage:220V  
Power supply: 150W  
Peso:20kg  
Dimensions: 350x500x550(h)



## ROLLERSWEET\_3

**Piccola pralinatrice da banco** studiata per piccoli spazi, piccole produzioni o per tutti coloro che hanno la necessità di trasportare ed usare questa macchina presso fiere o manifestazioni lavorative.

Capacità produttiva 1,5 Kg per singolo ciclo di produzione.

Particolare sagoma manualmente auto-ribaltante.

Alimentazione: gpl/metano oppure elettrica

## ROLLERSWEET\_3

Small pralines machine designed for small spaces, small productions or for those who need to carry and use this machine at trade shows and events work. Production capacity 1,5 kg per single production cycle. Particular shape manually self-tilting.

## TURBINE A PRALINER ROLLERSWEET\_3

Petit machine à pralines, pour petites productions ou pour ceux qui ont besoin de transporter et à utiliser cette machine à des foires commerciales et les événements de travail. Capacité de production: 1,5 kg par cycle de production. Particulier profil manuellement auto-basculante.

Chauffage par GPL et/ou methane ou bien électrique.

## ROLLERSWEET\_3 Pequeña garrapiñadora de mostrador estudiada para pequeños espacios, pequeñas producciones

o para todas aquellas personas que necesiten transportar y utilizar esta máquina en ferias o manifestaciones de trabajo.

Capacidad productiva de 1,5 Kg por cada ciclo de producción.

Perfil específico con auto-vuelvo manual. Alimentación: gas/metano o eléctrica

# ROLLERSWEET\_8

## PRALINATRICE DA BANCO ROLLERSWEET\_8

Macchine per la confettatura di tutte quelle “anime” di par-tenza dalla forma più o meno rotondeggiante. Vasca in rame e struttura in acciaio. Capacità produttiva: 8/10 kg di prodotto finito (di peso specifico simile o pari alla frutta secca) per ogni singolo ciclo di produzione (circa 15/20 minuti). Velocità fissa e scarico del prodotto finito tramite ribaltamento manuale della vasca.  
Alimentazione: gas

## PRALINES MACHINE ROLLERSWEET\_8

Machines for productions of pralines and various other products. The product to be coated is fed into the copper working pan. Production capacity up to 8/10 Kg of finished product per working cycle (about 15/20 mins). Fixed bowl speed and mechanically extraction of the finished product (reversal of the container controlled manually). Heating: gas.

## TURBINE A PRALINER ROLLERSWEET\_8

Turbine pour la production de pralines et croquant.  
Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en cuivre. La capacité de production est de 8/10 Kg de produit fini par cycle de travail en 15/20 minute. La vitesse de la cuve est fixe et l' extraction du produit fini est mécanique (renversement du conteneur contrôlé manuellement). Chauffage par GPL et/ou méthane

## GARRAPIÑADORA ROLLERSWEET\_8

Máquina universal para cocer y garrapiñar con azúcar cualquier tipo de fruto seco y granillo. Estructura sólida en aluminio para uso alimentario, tornillería inoxidable. El recipiente en cobre puede trabajar en cualquier posición/inclinación según las exigencias de elaboración. La extracción del producto acabado se efectúa con el volcado manual del recipiente de elaboración. La velocidad es fija y el calentamiento es de gas, con quemador de baja presión dentro de cárter de protección en acero inoxidable.  
Capacidad de producción: 8/10 kg. Ciclo de producción: 15/20 minutos



## ***ROLLERSWEET\_20***

### **■ ■ PRALINATRICE ROLLERSWEET\_20**

Macchina universale per cuocere e pralinare con zucchero qualsiasi tipo di frutta secca, granella e tutte quelle “ani-me” di partenza dalla forma più o meno rotondeggiante di densità simile.

Struttura in acciaio al carbonio verniciato e robusta boccia in rame.

Velocità fissa. Scarico del prodotto finito tramite ribaltamento manuale della vasca.

Capacità produttiva: 20/25 kg. ogni 20/30 minuti

Riscaldamento: a gas, con bruciatore a bassa pressione racchiuso da un carter di protezione in acciaio inox.



Potenza elettrica installata: 550 W Alimentazione elettrica: 220 V 50hz  
Dimensions/weight: mm 1200x1900x1600h - Kg 200



### **COATING PAN ROLLERSWEET\_20**

Machines for productions of pralines (dry fruits covered by cooked/brown sugar - rough surface) and various other products.

The product to be coated turn into the copper working pan with sugar and water.

Production capacity up to 20/25 kg of finished product per working cycle (about 20/30 minutes).

Extraction of the finished product is mechanically (reversal of the container controlled manually) and fixed spe-ed. Heating: Gas or LPG



### **TURBINE A PRALINER ROLLERSWEET\_20**

Turbine de laboratoire pour des productions de pralines.

Machine apte pour travailler tous ces produits qui devront être praline (noisettes, amandes, arachides, etc.) et croquant.

Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en cuivre.

La capacité de production est de 20/25 Kg de produit fini par cycle de travail en 20/30 minute.

Extraction mécanique du produit fini (renversement du conteneur contrôlé manuellement) et vitesse fixe. Chauffage par GPL et/ou methane



### **GARRAPIÑADORA ROLLERSWEET\_20**

Máquina universal para cocer y garrapiñar con azúcar cualquier tipo de fruto seco y granillo.

Estructura sólida y recipiente en cobre que puede trabajar en cualquier posición/inclinación según las exigencias de elaboración.

La extracción del producto acabado se efectúa con el volcado manual del recipiente de elaboración.

La velocidad es fija y el calentamiento es de gas, con quemador de baja presión dentro de cárter de protección en acero inoxidable.

Capacidad de producción: 20/25 kg. Ciclo de producción: 20/30 minutos



## **ROLLERSWEET\_8+**

### **■ ■ ROLLERSWEET\_8+**

Macchina universale per cuocere e pralinare con zucchero qualsiasi tipo di frutta secca e granella. Robusta struttura in alluminio avional per uso alimentare, viterie inox. Questa macchina è stata studiata per raggiungere "la perfezione" d'esecuzione di prodotto e della relativa lucentezza. Tra le innumerevoli pralinatrici presenti sul mercato per le piccole produzioni, la ROLLERSWEET\_8+ di RollerMAC si posiziona quindi al Top per struttura, materiali usati e qualità del prodotto finito. Il recipiente in rame può lavorare in qualsiasi posizione / inclinazione a seconda delle esigenze di lavorazione.

L'estrazione del prodotto finito avviene con il rovesciamento automatico del recipiente di lavorazione, il prodotto finisce nell'apposito cassetto estraibile.

La velocità è variabile ed il riscaldamento è a gas, con bruciatore a bassa pressione racchiuso da un carter di protezione in acciaio inox.



modello:ROLLERSWEET\_8+  
Voltage:220V  
Power supply: 350W  
Peso:80kg  
Dimensions: 700x900x1500(h)



### **ROLLERSWEET\_8+**

Production capacity up to 8/9 Kg of finished product per working cycle (about 30 minut. It.Complete with: Automatic tilting of the bowl for pouring out the product - Pull out drawer for emptying - Mixing pan quick release system. Working cylinder in copper -Variable speed - Control panel.



### **ROLLERSWEET\_8+**

Turbine de laboratoire pour des productions de 8 kg. Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en cuivre. La capacité de production est de 8/9 kg de produit fini par cycle de travail en 30 minute. Système de décrochage rapide de la cuve et basculement automatique pour le déchargement du produit.



### **ROLLERSWEET\_8+**

Máquina universal para cocer y garrapiñar con azúcar cualquier tipo de fruto seco y granillo.

Estructura sólida en aluminio avional para uso alimentario, tornillería inoxidable.

Esta máquina se ha estudiado para conseguir "la perfección" de ejecución del producto y del correspondiente brillo. En-tre las innumerables garrapiñadoras presentes en el mercado para las pequeñas producciones, la PRA8rib de la empresa Roller mac s.r.l. se sitúa por lo tanto al máximo nivel por estructura, materiales utilizados y calidad del producto acabado.El recipiente en cobre puede trabajar en cualquier posición/inclinación según las exigencias de elaboración. La extracción del producto acabado se efectúa con el volcado automático del recipiente de elaboración, el producto acaba en el correspondiente cajón extraíble. La velocidad es variable y el calentamiento es de gas, con quemador de baja presión dentro de cárter de protección en acero inoxidable.



# ROLLERSWEET\_20+

## ROLLERSWEET\_20+

Macchina universale per cuocere e pralinare con zucchero qualsiasi tipo di frutta secca e granella.

Robusta struttura in alluminio avional per uso alimentare, viterie inox.

Questa macchina è stata studiata per raggiungere “la perfezione” d’esecuzione di prodotto e della relativa lucen-tezza. Tra le innumerevoli pralinatrici presenti sul mercato per le piccole produzioni, la ROLLERSWEET\_20+ di Rollermac si posiziona quindi al Top per struttura, materiali usati e qualità del prodotto finito.

Il recipiente in rame può lavorare in qualsiasi posizione/inclinazione a seconda delle esigenze di lavorazione. L’estrazione del prodotto finito avviene con il rovesciamento automatico del recipiente di lavorazione.

La velocità è variabile ed il riscaldamento è a gas, con bruciatore a bassa pressione racchiuso da un carter di protezione in acciaio inox.



Voltage:380V  
Power supply: 0,55kw  
Peso/Weight:150kg  
Dimensions: 1140x860x1700(h)







### **ROLLERSWEET\_20+**

The product to be coated is fed into the copper working pan. Production capacity up to 20 kg of finished product per working cycle (about 30minut). Complete with automa-tic revolving of pan. Heating: PLG Gas/Methane - Working cylinder in copper - Variable speed



### **ROLLERSWEET\_20+**

Le produit à enrober est versé dans la boule de travail en cuivre. La capacité de production est de 20kg de produit fini par cycle de travail en 20/30 minute. La machine est complète de culbuteur mécanique de la cuve avec la possibilité de régler les vitesses de travail.



### **ROLLERSWEET\_20+**

Máquina universal para cocer y garrapiñar con azúcar cualquier tipo de fruto seco y granillo. Estructura sólida en aluminio avional para uso alimentario, tornillería inoxidable. Esta máquina se ha estudiado para conseguir “la perfec-ción” de ejecución del producto y del correspondiente brillo. Entre las innumerables garrapiñadoras presentes en el mercado para las pequeñas producciones, la ROLLERSWEET\_20+ de la empresa Rollermac. se sitúa por lo tanto al máximo nivel por estructura, materiales utilizados y calidad del producto acabado. El recipiente en cobre puede trabajar en cualquier po-sición/ inclinación según las exigencias de elaboración. La extracción del producto acabado se efectúa con el volcado automático del recipiente de elaboración. La velocidad es variable y el calentamiento es de gas, con quemador de baja presión dentro de cárter de protec-ción en acero inoxidable.





# ROLLERCHOCOSWEET\_15+

## ■ ROLLERCHOCOSWEET\_15+

Macchinario estremamente versatile in grado di unire nel medesimo corpo macchina i modelli ROLLERCHOCO\_15 e ROLLERSWEET\_8+. Con questa sistema sarà possibile infatti produrre qualsiasi tipo di dragee e quindi:

- coperture di zucchero
- coperture di zucchero caramellizzato
- coperture di cioccolato

Il tutto con una sola macchina.  
Due vasche in dotazione: una in lega di rame ed una in acciaio inox.



Voltage:380V  
Power supply: 2kw  
Peso/weight:200kg Dimensions:  
1300x900x1700(h)





### **ROLLERCHOCOSWEET\_15+**

#### **COMBINED COATING MACHINE**

An extremely versatile machine which combines models ROLLERCHOCO\_15 and ROLLERSWEET\_8+ in the same machine casing. This machine has been designed to give a perfect, glossy end product, whether covered in chocolate or sugar or cooked sugar. Among the many coating and praline machines available on the market for small quantity production, RollerMac's BA 15 FR Automatic and the PRA 8 rib have always been at the top for design, the materials used and the finished product. The new PRABA 15FR aut will occupy exactly the same position. Production capacity up to 15 Kg of finished product per working cycle.



### **ROLLERCHOCOSWEET\_15+**

#### **MACHINE COMBINÉE TURBINE ET PRALINIÈRE**

Machine extrêmement éclectique en mesure de regrouper dans le même corps de machine les modèles ROLLERCHOCO\_15 et ROLLERSWEET\_8+. Deux cuves fournies : une en alliage de cuivre et une en inox. Il suffit de l'éteindre pour pouvoir dragéifier ou enrober de chocolat. Cette machine a été étudiée pour atteindre "la perfection" d'exécution du produit et de son éclat, qu'il soit enrobé de chocolat ou de sucre ou de sucre cuit.



### **ROLLERCHOCOSWEET\_15+**

Maquinaria extremadamente versátil capaz de unir en el cuerpo de la misma máquina los modelos ROLLERCHOCO\_15 y ROLLERSWEET\_8+. Con este sistema será posible producir en efecto cualquier tipo de gragea y, por lo tanto, cualquier tipo de:

- coberturas de azúcar
- coberturas de azúcar caramelizado
- coberturas de chocolate

Todo en una única máquina. Se suministran dos cubas de serie: una en aleación de cobre y otra en acero inoxidable.



made in Italy



Via Meraviglia, 31, 20045 Lainate MI - ITALIA  
Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357  
Email: [info@rollermacgroup.it](mailto:info@rollermacgroup.it)  
[www.rollermacgroup.it](http://www.rollermacgroup.it)

