





 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.

**TAGLIERINE**  
Machines à couper  
Cutting machines  
Cortadoras

  
made in Italy

# ROLLERCUT\_MINI/TXS



## ROLLERCUT\_MINI/TXS

**Il primo mini sistema di taglio per torrone sul mercato.**

Macchina semi-automatica per il taglio del torrone, struttura in acciaio al inox. Impostazione manuale larghezza e lunghezza del taglio, avanzamento e taglio del prodotto manuale.

Formato torrone applicabile ROLLERCUT\_MINI: cm 20X20 - ROLLERCUT\_TXS cm 40X50



## ROLLERCUT\_MINI/TXS

Machines having a high production flexibility, enabling to work all nougat kinds and sizes, both soft and hard. Semi-automatic machine to cut nougat. Manual shift of working plan allows transfer of the piece and subsequent cut. The machine is equipped with a register square to adjust cutting width. Manual setting of length and width of finished product.

Nougat size: ROLLERCUT\_MINI: cm 20X20 - ROLLERCUT\_TXS cm 40X50



## ROLLERCUT\_MINI/TXS

Machines ayant une grande flexibilité de production, qui permettent de traiter tout type et format de nougat, tendre et friable.

Machine semi-automatique pour couper le nougat. L'avancement manuel du plan de travail permet le déplacement de la pièce et la coupe successive.

La machine est équipée avec une équerre de réglage pour régler la largeur de coupe. Réglage manuel de la longueur et de la largeur du produit fini. Grandeur morceau de nougat à couper: ROLLERCUT\_MINI: cm 20X20 - ROLLERCUT\_TXS cm 40X50



## ROLLERCUT\_MINI/TXS

**El primer mini sistema de corte para turrón del mercado**

Máquina de mostrador para cortar el turrón, estructura en acero inoxidable. Configuración manual de la anchura y la longitud del corte, avance y corte del producto manual. Cuadro eléctrico de control según los estándares CE. Potencia eléctrica instalada: 1,5 Kw Alimentación eléctrica: 380 V trifásica - Toma de corriente de 4 polos + tierra Consumo: 1,5 Kw/h - Tamaño: 650x540x h400 mm - Peso: 35 Kg Grandeza forma de turrón: ROLLERCUT\_MINI: cm 20X20 - ROLLERCUT\_TXS cm 40X50

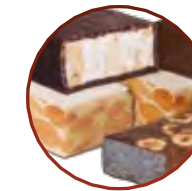


Peso/weight:30kg  
Dimensions: 800x600x500  
Power:1,5 kW  
Voltage:380V



Peso/weight:70kg  
Power:1,5 kW  
Voltage:380V  
Dimensions: 1100x950x h700 mm

# ROLLERCUT\_U



Macchina automatica per il taglio di paste areate, specifica per il taglio di torrone. Questa taglierina è di tipo monolama lineare/ghigliottina, a posizionamento variabile (parallelo e trasverso) con tecnologia ad ultrasuoni (brevettata). Taglio netto, preciso e pulito, dimensioni della macchina contenute.



## ROLLERCUT\_U

Automatic machine for cutting aerated products, great for cutting nougat. This cutter has a single li-near / guillotine, with a variable positioning (parallel and transverse) and ultrasounds technology (copyri-ghted). Clean and precise cut, contained dimen-sions of the machine.



## ROLLERCUT\_U

Machine automatique pour la découpe de produ-its aérés, parfait pour la coupe du nougat. Ceste coupe est un coupeuse unique linéaire / guillotine - position variable (parallèle et transversale), avec la technologie ultrason (breveté). Propre et précise coupe.



## ROLLERCUT\_U

Máquina automática para cortar pastas aireadas y especifica para cortar turrón. Esta cizalla dispone una única hoja lineal/guillotina, de emplazamiento variable (paralelo y transversal) con tecnología de ultrasonidos (patentada). Corte neto, preciso y lim-pio, tamaño de la máquina reducido.



Peso/weight:350kg  
Power:3 kW  
Voltage:380V  
Dimensions: 2000x2000x1700(H) mm



# ROLLERCUT\_A

## ROLLERCUT\_A

Macchina automatica per il taglio di paste areate specifica per il taglio di torrone. Questa taglierina è di tipo monolama circolare dotata di un carrello mobile dove si posizionerà il prodotto da tagliare. Tramite un'asta di regolazione si sceglierà la larghezza del prodotto. Premendo infine il pulsante di start ciclo la macchina inizierà a tagliare il prodotto mentre un nastro trasportatore provvederà all'evacuazione del prodotto tagliato. Quando il prodotto sul carrello sarà esaurito la macchina terminerà il ciclo e si fermerà per permettere il carico di nuovo prodotto. La macchina è progettata per accogliere un pane di torrone della misura massima di 400x500 mm che verrà inserito manualmente nella macchina.

- Lama ad alta resistenza
- Avanzamento e taglio del prodotto a velocità variabile



Peso/weight: 250kg  
Dimensions: 1700x950x h1300 mm  
Power: 2 kW  
Voltage: 380V  
Air: 8 bar

## ROLLERCUT\_A

Machines having a high production flexibility, enabling to work all nougat kinds and sizes, both soft and hard. Automatic machine to cut nougat. Automatic and pneumatic high-slide shift of working plan. The machine is equipped with a register square to adjust cutting of finished product. Automatic shift of cutting plan with adjustable stroke; adjustable blade and cut rotating speed, controlled by inverter. Technical characteristics

- High-resistance cutting blade

## ROLLERCUT\_A

Machines ayant une grande flexibilité de production, qui permettent de traiter tout type et format de nougat, tendre et friable. Réglage manuel de la longueur et de la largeur du produit fini. Machine automatique pour la coupe du nougat. Avancement automatique et pneumatique du plan de travail à haute fluidité. La machine est équipée d'équerre de réglage pour le réglage de la coupe du produit fini. Avancement du plan de coupe automatique avec course réglable, vitesse de rotation de la lame et de la coupe variable, contrôlée par inverter. Caractéristiques techniques :

- Lame de coupe à haute résistance
- Clefs d'entretien

## ROLLERCUT\_A

Máquina automática para cortar pastas aireadas y específica para cortar turrón. Esta cizalla dispone de una única hoja circular y de carro móvil donde se colocará el producto a cortar. Mediante una varilla de ajuste se elegirá la anchura del producto. Pulsando luego el botón de inicio del ciclo la máquina empezará a cortar el producto mientras una cinta transportadora se encargará de evacuar el producto cortado. Cuando se terminará el producto en el carro, la máquina terminará el ciclo y se detendrá para permitir cargar nuevo producto. La máquina está diseñada para acoger una barra de turrón con una medida máxima de 400x500 mm que se introducirá manualmente en la máquina. - Estructura en aluminio anticorrosivo y avional para uso alimentario - Hoja de gran resistencia - Avance y corte del producto a velocidad variable

# Impianto di laminazione e taglio trasversale ad ultrasuoni

## ■ ■ IMPIANTO DI LAMINAZIONE E TAGLIO TRASVERSALE AD ULTRASUONI per la produzione di stecche di torrone, torroncini e barrette di cereali

Sistema studiato per eliminare tutta quella manodopera normalmente indispensabile per la formatura del prodotto. Più precisamente l'utilizzo di tale impianto eliminerà l'uso dei vassoi generalmente impiegati per creare il pane da lavorare. Il prodotto verrà estratto dai cuocitori e, posizionato in pezzi su normali teglie carrellate per essere successivamente caricato all'interno dell'impianto che, laminerà e taglierà a misura.

L'impianto è composto da:

- Laminatoio con cilindri teflonati
- Posa ostie
- Taglio longitudinale
- Sistema di taglio trasversale ad ultrasuoni
- Spessore prodotto regolabile
- Larghezza del prodotto variabile in corsa tramite sistema di controllo TOUCH SCREEN

Capacità produttiva: 50/60 kg/h  
Alimentazione: elettrica 380V 5 poli – 7 kw



## 🇬🇧 PLANT FOR LAMINATING AND ULTRASONIC CROSS CUTTING for production of nougat bars and cereal bars

System designed to eliminate all of that normally necessary manpower for the forming of the product. More precisely the use of this system will eliminate the use of trays generally used to create the bread to be worked. The product will be extracted from cookers and, positioned in pieces into normal tracking shots trays to be subsequently loaded into the system which, laminate and cut to size the product.

The plant is composed of:

- ◆ Laminate with teflon coated cylinders ◆ Laying wafers ◆ Slitting ◆ Ultrasonic transverse cutting system ◆ Adjustable thickness
  - ◆ Product width variable also during production by TOUCH SCREEN control system
- Production capacity: 50/60 kg/h - Electrical power: 380V - 7 kw

## ■ ■ PLANTE DE LAMINAGE ET DÉCOUPE TRANSVERSAL PAR ULTRASONS pour la production de barres de nougats et, barres de céréales

Système étudié pour éliminer tout ce travail nécessaire normalement pour la mise en forme du produit. Plus précisément, l'utilisation de ce système permettra d'éliminer l'utilisation de plateaux généralement employé pour créer le pain à travailler.

Le produit sera extrait des cuiseurs, placé en pièces dans des plateaux sur chariot et, chargé dans le plant que va former et couper à mesure le produit.

Le plant sera composé par :

- ◆ LAMINATOIR avec cylindre en téflon ◆ Système de pose hôte ◆ Système de coupe transversale à ultrasons ◆ Epaisseur produit réglable ◆ Largeur du produit variable par écran tactile aussi en cours de fonctionnement
- Capacité de production: 50/60 kg/h - Puissance électrique: 380V - 7 kw

## 🇪🇸 PLANTA DE LAMINADO Y CORTE ULTRASÓNICO para la producción de barras de turrón, y barras de cereales

Sistema diseñado para eliminar toda esa mano de obra normalmente necesario para la formación del producto. Más precisamente el uso de este sistema eliminar el uso de bandejas utilizadas generalmente para crear el pan a mecanizar. El producto se extrae de las cocedoras y, posicionado en piezas sobre bandejas para ser cargados posteriormente en el interior del sistema de que, laminará y cortará a la medida el producto.

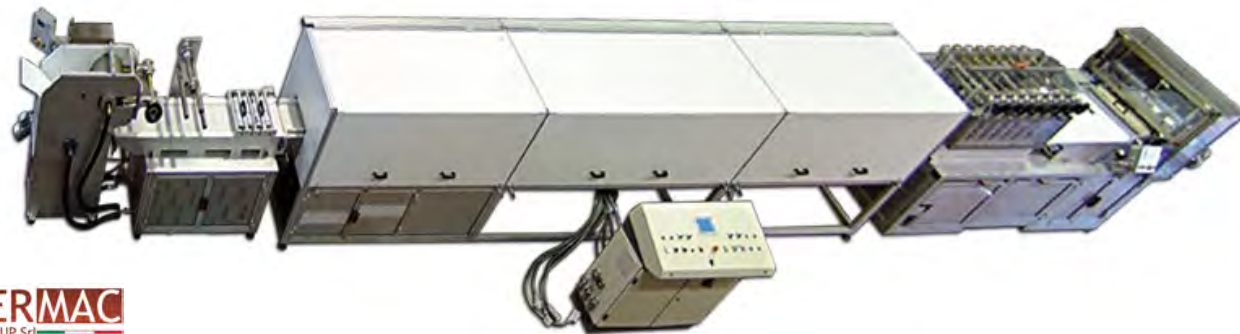
La planta se compone de:

- ◆ Laminado con cilindros recubiertos de teflón ◆ Colocación obleas ◆ Corte longitudinal ◆ Sistema de corte transversal por ultrasonidos ◆ Espesor del producto ajustable ◆ Ancho del producto variable por el sistema de control táctil también durante la producción

Capacidad de producción: 50/60 kg/h - Potencia eléctrico: 380 V - 7 kw



Peso/weight: 1100 kg  
Dimensions: 16.000x1000x h1400  
mm Power: 15 kW  
Voltage: 380V



## Impianto automatico per grandi produzioni

### Impianto automatico per grandi produzioni

L'unica operazione manuale da eseguire su questo impianto è la prima fase di inserimento prodotto finito nel macchinario stesso: ancora in pasta, esso deve essere posto nell'apposito laminatore (1° fase: da pasta a foglio dello spessore desiderato). In seguito, nel caso si tratti di torrone, passerà dall'apposito gruppo posa ostie. Successivamente finirà nel tunnel di raffreddamento o di riscaldamento al fine di portare il prodotto stesso alla temperatura ottimale per il taglio.

Infine il prodotto verrà tagliato in stecche di misure volute dal cliente.

Grazie ad una speciale ed innovativa concezione di taglio, Copyright Rollermac, i prodotti trattati da questo impianto risultano sempre regolari e con il minimo scarto.

L'impianto può essere completato con l'apposita parte destinata alla ricopertura di cioccolato del prodotto laminato.

1. Gruppo di laminazione
2. Tunnel di raffreddamento/riscaldamento
3. Gruppo taglio longitudinale
4. Gruppostecche trasversale
5. Curva per trasporto prodotto in II° tunnel di raffreddamento
6. II° Tunnel di raffreddamento per raffreddare il prodotto e trasportarlo all'incarto



### CONTINUOUS CUTTING PLANT:

Large production automatic plant.

The only manual operation to be performed on this plant is the initial phase of introducing the finished product in the equipment itself: still in a paste form, it must be placed in the appropriate laminator (1st stage: from sheeted paste of the desired thickness). Then, in case of nougat candy, will pass through the appropriate wafer laying machine. Subsequently it will end up in the cooling or heating tunnel- respectively if the product is soft or brittle – for the purpose of bringing the product to an optimal temperature for the cut.

Thanks to a special and innovative conception of cut, invented and protected by the Rollermac Copyright, these products handled by this plant will be always regular and with the least of discards.

Optional: The plant may be completed with the special part for covering the laminated product, whether cho-colate or similar.



### INSTALLATION EN CONTINU POUR LE LAMINAGE ET LA DÉCOUPE DE PRODUITS AÉRÉS

Installation automatique pour les grandes productions.

La seule opération manuelle à réaliser sur cette installation est la première phase d'insertion du produit fini dans la machine elle-même : sous forme de pâte, le produit doit être placé dans le laminoir spécial (1ère phase : de pâte à feuille à l'épaisseur souhaitée). Ensuite, s'il s'agit de nougat, le produit passera dans le groupe spécial de pose du papier d'hostie. Il finira ensuite dans le tunnel de refroidissement ou de réchauffement (respectivement pour le produit mou ou pour le produit friable) afin de porter le produit à la température optimale pour permettre la découpe.

Grâce à une conception spéciale de découpe innovatrice, inventée et protégée par le Copyright Rollermac, les produits traités par cette installation sont toujours réguliers avec très peu de résidus.

En option : L'installation peut être complétée par la partie destinée à la couverture du produit laminé que ce soit de chocolat ou autre.



### LÍNEA AUTOMÁTICA PARA LA PRODUCCIÓN DE TURRÓN

Instalación para el laminado y el corte en continuo de turrón blando y friable. La masa, una vez preparada se vierte en la tolva de carga, y sucesivamente elaborada por un grupo de laminado formado por cilindros enfriados. A continuación se coloca la ostia encima y debajo y se enfría el producto para llevarlo a la temperatura ideal de corte. La fase final del corte ocurre mediante dos grupos automáticos. Un grupo para el corte longitudinal y un grupo para el corte transversal del producto.

# ROLLERCRISPY



## ■ ■ SISTEMA DI TAGLIO PER CROCCANTE

Tavolo raffreddato a circolazione forzata d'acqua, dotato di sponde intagliate per il passaggio delle lame circolari. Le sponde saranno tanto alte quanto l'altezza del formato del prodotto da realizzare. In dotazione vengono forniti due gruppi di taglio a lame circolari (per i due sensi: longitudinale e trasverso) che hanno il compito di tagliare le "stecche" di croccante della misura voluta.



Peso/weight:260kg Dimensions:  
930x930x750(H) mm Power:3 kW  
Voltage:380V



## TABLE

Designed for the cooling and drawing of almond sweet-meat and barley drops mixtures. The table is built with water circulation double bottom. Provided with side edges giving a perfect squaring of the mixtures layer and a uniform thickness.

## N.2 ROTARY CUTTER

Motor operated rotary cutter for almonds sweet-meat and barley drops. The cutter is provided with blades in hardened steel. Electrical equipment with safety switch, works only when fitted to the table . The cutter ensure a perfect production, without wastes.



## TABLE

Pour le refroidissement et l'étagage de la préparation du croquant, caramels d'orge, etc. La machine est fabriquée avec double fond à circulation d'eau. Les règles laterales assurent l'équerrage de la feuille et assurent une épaisseur uniforme.

## COUPEUSE ROTATIF

Couteau rotatif a moteur pour le croquant, caramels d'orge etc. Le couteau est pourvu de lames d'acier trempé, équipé d'appareillage avec interrupteur de sécurité, et il peut être mis en marche seulement si monté sur la table - Le couteau garantit une production parfaite, sans déchets.



## SISTEMA DE CORTE PARA CROCANTI

Mesa enfriada de circulación forzada de agua, equipada con bordes con ranuras para permitir el movimiento de las hojas circulares. Los bordes tendrán la misma altura que la altura del formato del producto a realizar. Se entregan de serie dos grupos de corte de hojas circulares (para los dos sentidos: longitudinal y transversal) que tienen que cortar las "barras" de crocanti en la medida deseada.

Potencia eléctrica instalada: 0.75 Kw (por grupo de corte)

Alimentación eléctrica: 380 V trifásica +tierra

Dimensiones generales: cm 93 x 93 x 75 - peso 260 aproximadamente





made in Italy



Via Sempione, 60, 20015 Parabiago 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)

