








-  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 Producción y revisión de
-  maquinas de producción para la industria del dulce y del farmacéutico.

Caramelle jelly
e Fondant
Gelées et Fondant
Jelly and Fondant
Gelatinas y Fondant



made in Italy



ROLLERCANDY_40

■ ■ Mini-colatrice per gelatine (jelly) e fondant.

Dalla tramoggia di carico il prodotto viene mantenuto ad una temperatura costante e mediante un gruppo di dosaggio a corsa variabile viene colato nei vassoi in gomma silicone. La regolazione della grammatura del prodotto viene effettuata variando la corsa dei pistoni di colaggio. L'avanzamento dei vassoi è manuale, così come il carico e lo scarico del vassoio stesso. Quadro elettrico di comando per il controllo e la visualizzazione dei dati su display.



Voltage: 220V
Power supply: 1kw
Peso: 50kg
Dimensions: mm700x500x800h



Mini-drop machine for jellies

Mini-drop machine for jellies, fondant and similar products (CHOCOLATE - CHOCOLATE SUBSTITUTE – COCOA PAST- COCOA BUTTER – FILLINGS – CREME – FATS). From the hopper/tank to load the product its maintained at a constant temperature and using a dosing group with variable stroke is poured into trays in silicon rubber. The weight adjustment of the product is made by varying the stroke of the piston casting. The feed tray is manual, as well as loading and unloading the tray. Electrical control panel for controlling and displaying data on display.



MACHINE A' DECOULAGE «MINI-COLA-JELLY»

Machine à découpage apte pour couler des gelées, des fondants de sucre et produits similaires (CHOCOLAT – SUCCÉDANÉ DE CHOCOLAT – PÂTE DE CACAO – BEURRE DE CACAO – MASSES À FOURRER – GRAISSES ALIMENTAIRES).

Trémie de chargement à température constante et contrôlée. Pompe de découpage chauffée. Le produit est coulé dans les moules en caoutchouc au moyen d'un groupe de dosage à course variable. Le réglage du poids du produit a lieu avec variation de la course des pistons de coulage.

L'avancement des plateaux est manuelle comme le chargement et le déchargement des plateaux.

- Trémie de chargement de 3 litres
- Plaque de coulage interchangeable



Mini-escudilladora para gelatinas (jelly) y fondant.

Desde la tolva de carga el producto se conserva a una temperatura constante y mediante un grupo de dosificación de recorrido variable se vierte en las bandejas de goma silicónica. La regulación del gramaje del producto se efectúa variando el recorrido de los pistones de colado. El avance de las bandejas es manual, así como la carga y la descarga de la bandeja. Cuadro eléctrico de mando para el control y la visualización de los datos en el display.

ROLLERCANDY_150



■ ■ ROLLERCANDY_150

Colatrice per gelatine e fondant. Dalla tramoggia di carico il prodotto viene mantenuto ad una temperatura costante e mediante un gruppo di dosaggio a corsa variabile viene colato nei vassoi in gom-ma silicene. La regolazione della grammatura del prodotto viene effettuata variando la corsa dei pistoni di colaggio. L'avanzamento in continuo dei vassoi è meccanico, il cari-co e lo scarico del vassoio avviene manualmente. In caso di mancanza del vassoio la macchina non cola il prodotto.

Caratteristiche tecniche

- Struttura in alluminio anticorrosivo e acciaio inox
- Tramoggia di carico da 25 litri
- Piastra di collaggio intercambiabile
- Velocità di produzione 15 vassoi/min
- Produzione oraria: 150 kg/h con gelatine del peso di circa 10 grammi l'una.

Voltage:380V
Power supply:2,5kw
Peso:250kg
Dimensions: mm1120x2130x1700h





ROLLERCANDY_150

moulding machine suitable to dose jellies, fondants and similar products.

Loading hopper at constant and controlled temperature. Heated dosing pump. Product is dosed into the rubber moulds by means of a special variable speed dosing group. Product weight adjustment takes place by modifying stroke of dosing pistons.

Mechanic continuous trays shift, manual trays load and unload. Moulding only in the presence of trays.

Electric control board for control and visualization of data on a display.

Output: 15 trays per minute.

Technical characteristics

- ◆ Structure in "anticorodal" aluminium and in stainless steel
- ◆ Charging hopper: capacity 25 litres
- ◆ Interchangeable dosing plate
- ◆ Production output: 15 trays per minute



ROLLERCANDY_150

Ligne de découpage apte pour couler des gelées, des fondants de sucre et produits similaires.

Trémie de chargement à température constante et contrôlée. Pompe de découpage chauffée. Le produit est coulé dans les moules en caoutchouc au moyen d'un groupe de dosage à course variable.

Le réglage du poids du produit a lieu avec variation de la course des pistons de coulage.

L'avancement en continu des plateaux est mécanique; le chargement et le déchargement des plateaux a lieu manuellement.

Faute de plateau la machine ne coule pas le produit.

Caractéristiques techniques:

- ◆ Structure en aluminium "anticorodal" et acier inoxydable
- ◆ Trémie de chargement de 25 litres
- ◆ Plaque de coulage interchangeable
- ◆ Cadence de production: 15 plateaux/minute



ROLLERCANDY_150

Escudilladora para gelatina y fondant. Desde la tolva de carga el producto se conserva a una temperatura constante y mediante un grupo de dosificación de recorrido variable se vierte en las bandejas de goma silicónica. La regulación del gramaje del producto se efectúa variando el recorrido de los pistones de colado.

El avance continuo de las bandejas es mecánico, la carga y la descarga de la bandeja se efectúa de forma manual. En caso de ausencia de la bandeja la máquina no dosifica el producto.

Características técnicas

- ◆ Estructura en aluminio anticorodal y acero inoxidable
- ◆ Tolva de carga de 25 litros
- ◆ Placa de colado intercambiable
- ◆ Velocidad de producción de 15 bandejas/min
- ◆ Producción horaria: 150 kg/h con gelatinas con un peso aproximado de 10 gramos cada una.



ROLLERSMILICON

■ ■ ROLLERSMILICON

Macchina universale per estrarre le jelly dagli stampi in gomma silicone.

Le caramelle estratte cadranno nell'apposito contenitore posto sotto alla macchina.

Nel caso il prodotto vada zuccherato questo cassetto verrà riempito di zucchero, il prodotto verrà successivamente setacciato per togliere lo zucchero in eccesso.

Struttura in alluminio avional per uso alimentare.
Viterie inox.



Air: 6 bar
Peso: 70kg
Dimensions: mm800x600x1200h



Demoulding Machine:

Universal machine to extract the jelly from the silicone rubber mould.

The candy extracted fall into the container placed under the machine.

In this case, the product should be sweet tray will be filled with sugar, then, the product will be sieved to remove excess sugar.

Aluminum structure avional for food. Stainless steel screws.



Démoulage machine

Démoulage machine (pour Jelly/fondants moules/ plateaux)

Machine universelle pour extraire la gelée dans le moule en caoutchouc.

Les bonbons extrait tombera dans le récipient placé sous la machine.

Dans ce cas, si le produit doit être sucré cette bac sera rempli avec le sucre, puis, le produit sera tamisé pour éliminer l'excès de sucre.

Structure en aluminium Avional pour la nourriture. Vis en acier inoxydable.



Desmoldeadora

Máquina universal para extraer las gelatinas de los moldes en goma silicónica. Los caramelos extraídos caerán en el recipiente correspondiente situado debajo de la máquina.

Si el producto tiene que azucararse el recipiente se llenará de azúcar y sucesivamente se tamizará el producto para eliminar el azúcar en exceso.

Estructura en aluminio avional para uso alimentario. Tornillería inoxidable.

ROLLERSUGAR_100

■ ■ CUOCITORE PER SCIROPPO DI ZUCCHERO ROLLERSUGAR_100

Cuocitore/mescolatore in acciaio inox, dotato di albero centrale a doppia spatola con raschiatori a parete. Velo-cità dell'albero variabile e gestita da inverter, camera da riscaldare a vapore con pressione massima 4bar . Temperatura controllata e visualizzata mediante termostato digitale e sonda ad immersione direttamente nel prodotto.

Lo scarico di quest'ultimo avviene tramite un particolare rubinetto posto a lato della vasca, con chiusura a parete, la quale permette di non avere alcun residuo di prodotto tra la parete stessa e la valvola di scarico. Questa macchina è stata progettata per cuocere tutti quei prodotti che a fine cottura risultino ancora liquidi, in particolare per produrre sciroppi a base di zucchero.

Spatola in acciaio inox con raschiatori a parete in teflon. Struttura, vasca e tutte le superfici a contatto con il prodotto in acciaio inox.

Pannello di comando dotato di spie relative a tutte le varie funzioni.

Alimentazione elettrica - presa 5 poli 380v+terra.

Riscaldamento/heating: gas/vapour/steam
Peso: 400kg
Dimensions: mm1300x1300x1700h Voltage:
380V
Power: 1,5 kW





SUGAR SYRUP COOKER ROLLERSUGAR_100

Cooker/mixer in stainless steel fitted with central shaft with double spatula and wall scrapers. Inverter unit to vary shaft speed. Tank heated by steam at 4bar maximum pressure.

Temperature controlled and visualized by digital thermostat and probe immersed directly into the product.

Product is emptied through a special tap positioned at the side of the tank which prevents any build-up of residue between the wall and the outlet valve. This machine has been designed to cook all those products which remain liquid at the end of the cooking process, and particularly to produce sugar-based syrups.

Spatula in stainless steel, with Teflon wall scrapers.

Frame, tank and all surfaces in contact with the product are in stainless steel.

Control panel equipped with indicators for all the various functions.



CUISEUR POUR SIROP DE SUCRE ROLLERSUGAR_100

Cuiseur/mélangeur en acier inox, équipé d'un arbre central à double spatule avec racleurs sur la paroi.

Vitesse de l'arbre variable et gérée par un inverseur.

Chambre pouvant être réchauffée par la vapeur avec une pression maximum de 4 bars.

Température contrôlée et affichée par un thermostat numérique et sonde d'immersion directement dans le produit. L'écoulement du produit se fait par un robinet spécial placé sur le côté de la cuve, avec une fermeture sur la paroi qui permet de ne pas avoir de résidus de produit entre la paroi et la vanne de décharge.

Cette machine a été conçue pour cuire tous les produits qui, en fin de cuisson, sont encore liquides, comme par exemple les sirops à base de sucre.

Spatule en acier inox avec racleurs sur la paroi en téflon.

La structure, la cuve et toutes les surfaces en contact avec le produit sont en acier inox.

Tableau de commande équipé de voyants correspondants aux différentes fonctions.

Alimentation électrique- prise à 5 pôles 380V+mise à la terre.

Dimensions d'encombrement :

Diamètre externe : 1000 x 1300 h mm ♦ Poids : environ 400 Kg



COCEDORA PARA JARABE DE AZÚCAR ROLLERSUGAR_100

Cocedora/mezcladora en acero inoxidable, equipado con un eje central de doble espátula con raspadores de pared. Velocidad del eje variable y gestionada mediante inversor, cámara de calentamiento de vapor con presión máxima de 4bar. Temperatura controlada y visualizada mediante termostato digital y sonda de inmersión directamente en el producto.

El producto sale a través de un grifo situado en el lateral de la cuba, con cierre de pared, que permite que no quede ningún residuo de producto entre la pared y la válvula de salida. Esta máquina se ha diseñado para cocer todos esos productos que al final de la cocción resulten todavía líquidos, especialmente para fabricar jarabes a base de azúcar. Espátula en acero inoxidable con raspadores de pared en teflón.

Estructura, cuba y todas las superficies en contacto con el producto en acero inoxidable.

Panel de mandos equipado con indicadores luminosos para todas las diversas funciones.

Alimentación eléctrica - toma de corriente de 5 polos 380v+tierra.



ROLLERFONDANT_100

■ ■ ROLLERFONDANT_100

Macchina per la produzione di Fondant. Dalla tramoggia di carico, lo sciroppo di zucchero cotto convoglia nel cilindro di lavorazione.

Il prodotto portato alla temperatura di esercizio, viene omogeneizzato all'interno del cilindro. La particolare struttura e le apposite alette elicoidali in bronzo determinano la battitura dello sciroppo di zucchero ottenendo il "fondant" con caratteristiche di densità volute. La regolazione della velocità di esercizio e il controllo delle temperature, rendono il prodotto particolarmente uniforme e omogeneo. Produzione: sino a 100 Kg/h di prodotto finito.



Raffreddamento/cooling: acqua/water

Peso: 300kg

Dimensions: mm 1700x950x1300h

Voltage: 380V

Power: 7,5 kW





ROLLERFONDANT_100

Machine for the production of fondants. From the loading hopper, the cooked sugar syrup is conveyed into the working cylinder.

Once the product reaches working temperature, it is homogenized inside the cylinder. The particular structure and the special helicoidal bronze wings determine working of of sugar syrup, thus obtaining a fondant having the desired density characteristics. Adjustable operating speed and temperature control make product particularly uniform and homo-geneous. Production: up to 100 kg. of finished product.



ROLLERFONDANT_100

Machine pour la production de fondants de sucre. De la trémie de chargement le sirop de sucre cuit est convoyé dans le cylindre de travail.

Le produit porté à la température de travail est homogénéisé à l'intérieur du cylindre.

La structure particulière et les ailes hélicoïdales spécifiques en bronze déterminent le battage du sirop de sucre pour obtenir ainsi le fondant ayant les caractéristiques de densité voulues.

Le réglage de la vitesse de travail et le contrôle des températures permettent d'obtenir un produit particulièrement uniforme et homogène.

Production: jusqu'à 100 kg. de produit fini. Tableau de commande équipé de voyants correspondants aux différent-es fonctions.

Alimentation électrique- prise à 5 pôles 380V+mise à la terre.

Dimensions d'encombrement :

Diamètre externe : 1000 x 1300 h mm

Poids : environ 400 Kg



ROLLERFONDANT_100

Máquina para la producción de Fondant. Desde la tolva de carga, el jarabe de azúcar cocido se desplaza hasta el interior del cilindro.

El producto llevado hasta la temperatura de ejercicio, se homogeneiza en el interior del cilindro. La especial estructura y las correspondientes aletas helicoidales en bronce determinan el batido del jarabe de azúcar obteniendo el "fondant" con las características de densidad deseadas. La regulación de la velocidad de ejercicio y el control de las temperaturas, hacen que el producto sea especialmente uniforme y homogéneo. Producción: hasta 100 Kg/h de producto acabado



 
made in Italy



Via Sempione, 60, 20015 Parabiago MI - ITALIA

Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357

Email: info@rollermacgroup.it

www.rollermacgroup.it

