



ROLLERMAC

Your sweet solution

 CATALOGO GENERALE

 GENERAL CATALOGUE



CUOCITORI MULTIFUNCTIONAL COOKERS



I cuocitori Rollermac di prima generazione sono stati studiati e creati dal fondatore Ariberto Romanò per la produzione di torrone.

Successivamente, grazie all'esperienza acquisita e alla volontà di soddisfare le diverse esigenze di produzione, la seconda generazione guidata da Dario Romanò sviluppa e brevetta i cuocitori multifunzione con moto dal basso ed in grado di raggiungere alte temperature, permettendo così di produrre oltre al torrone anche barrette di cereali, croccante, marmellate, caramelle gelées etc.

I cuocitori Rollermac di ultima generazione grazie alla loro versatilità possono essere impiegati sia nei laboratori per piccole produzioni sia in realtà industriali a ciclo continuo per grandi produzioni.



The first generation of Rollermac cookers were designed and created by the founder Ariberto Romanò for the production of nougat.

Afterwards thanks to the acquired experience and the desire to satisfy the different production needs, the second generation led by Dario Romanò develops and patenting multi-function cookers with drive from the bottom and able to reach high temperatures, thus allowing to produce in addition to nougat also cereal bars, crispy bars, jams, candy gelées etc.

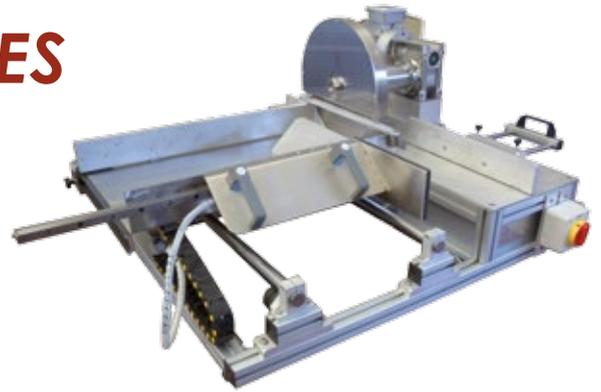
The latest generation Rollermac cookers, thanks to their versatility, can be used both in small-scale laboratories and in continuous-cycle industrial environments for large-scale production.



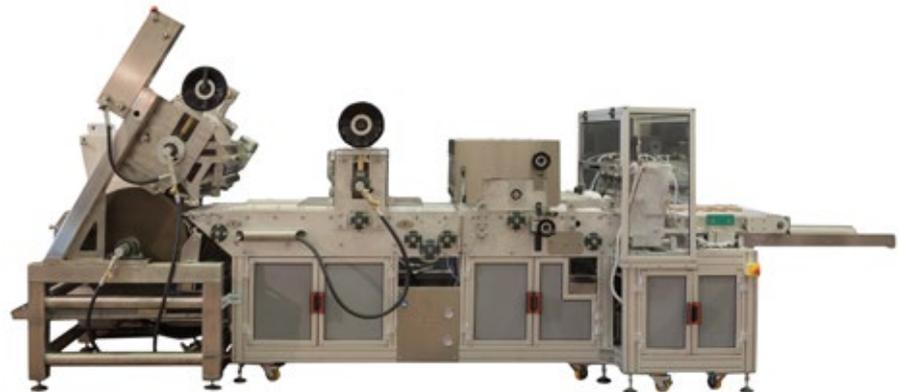
TAGLIERINE CUTTING MACHINES



Le taglierine Rollermac sono studiate per il taglio di torrone morbido e friabile. Rollermac propone soluzioni manuali per piccole produzioni fino a linee di laminazione e taglio che eliminano tutta la manodopera per il posizionamento del prodotto all'interno dello stampo e grazie al sistema a ghigliottina meccanica o ad ultrasuoni si rende possibile il taglio a diversa lunghezza anche in fase di lavoro.



Rollermac cutters are designed for cutting soft and crumbly nougat. Rollermac offers manual solutions for small production up to rolling and cutting lines that eliminate all the manpower for positioning the product inside the mold and thanks to the mechanical or ultrasonic guillotine system it is possible to cut at different length even during production.



TAVOLI RAFFREDDATI COOLING TABLES



I tavoli raffreddati con gruppo di taglio singolo o doppio possono essere dotati di sistema di raffreddamento e riscaldamento permettendo così il taglio di barrette di croccante.



Cooling tables combined with a single or double cutting unit can be equipped with a cooling and heating system allowing the cutting of crunchy bars.





BASSINE COATING PAN



Con le bassine RollerMAC ed il sistema di nebulizzazione sotto brevetto RollerMAC è possibile creare perfetti dragées ricoperti di cioccolato o zucchero partendo da anime di forma rotondeggiante come ad esempio la frutta secca, frutta disidratata, chicchi di caffè o riso soffiato. La capacità produttiva parte da un minimo di 1,5 kg per ciclo di lavoro fino ad un massimo di 200 kg/h



By RollerMAC coating pans and RollerMAC patented spray system it is possible to create perfect dragées coated with chocolate or sugar starting from cores of round shape such as dried fruit, dehydrated fruit, coffee beans or puffed rice.

Production capacity from a minimum of 1.5 kg up to a 200 kg / h per working cycle





PRALINATRICI PRALINES MACHINES



Le pralinatrici Rollermac sono studiate e realizzate per la produzione di praline di zucchero caramellato, croccante oppure per la ricopertura salata della frutta secca tostata. Inoltre con la bassina e pralinatrice combinata Rollermac è possibile realizzare entrambi i prodotti (dragées di cioccolato oppure praline di zucchero) cambiando solamente la boccia.

La capacità produttiva parte da un minimo di 1,5 kg per ciclo di lavoro fino ad un massimo di 45 kg per ciclo di lavoro



Rollermac pralines machines are studied and implemented for the production of caramelized pralines, crunchy or for the salt coating of roasted nuts. Moreover, by Rollermac combined coating machine it is possible to realize both products (chocolate dragées or sugar pralines) by changing only the bowl.

Production capacity from a minimum of 1.5 kg up to a 45 kg per working cycle



ROASTER



I torrefattori RollerMAC dotati di cilindro a doppia parete e con sistema integrato di cottura in più fasi, permettono una tostatura omogenea del prodotto. Inoltre, il portello di ispezione permette il controllo della tostatura del prodotto durante la cottura. Al termine del ciclo di produzione, il torrefattore si solleva grazie ad un sistema pneumatico facilitando lo scarico del prodotto finito. Infine, il raffreddamento del prodotto può essere facilitato con l'aggiunta della girante. Capacità produttiva: da 10 kg a 100 kg per ciclo di lavoro



RollerMAC roasters equipped with a double-walled cylinder and an integrated cooking system in several phases, allow a homogeneous roasting of the product. In addition, the inspection door allows control the roasting of the product during cooking. At the end of the production cycle, roaster rises thanks to a pneumatic system, facilitating the discharge of the finished product. Finally, the cooling of the product can be facilitated with the addition of the rotary cooling unit. Production capacity: from 10 kg to 100 kg per batch.



MOLAZZA STONES MELANGER



Raffinatore con cilindri in porfido studiata per la produzione di paste partendo dai semi o di cioccolato partendo dal nibs. Con questo sistema il prodotto finale manterrà intatte tutte le proprietà organolettiche del prodotto iniziale. Capacità produttiva: da 20kg a 60 kg per ciclo 2/3 ore creme 24/36 ore cioccolato



Refiner with porphyry cylinders studied for the production of creams starting from the seeds or chocolate starting from the nibs. With this system the final product will keep intact all the organoleptic properties of the initial product. Production capacity: from 20kg up to 60 kg per cycle 2/3 hours creams 24/36 hours chocolate



JELLY



Le dosatrici Rollermac per caramelle gelée con il sistema a pistoni permettono di dosare negli stampi in silicone ottenendo lo stesso risultato che con l'amido evitando di sporcare l'ambiente e consentendo l'utilizzo di stampi di diverse forme durante lo stesso ciclo produttivo. Capacità produttiva da 40 kg/h (versione da banco) a 750 kg/h



Rollermac dosing machines for jelly candies by piston system allow to dose in silicone molds obtaining the same result as using starch avoiding to dirty the environment and being able to use molds of different shapes during the same production cycle. Production capacity from 40 kg / h (bench version) to 750 kg / h



FONDANT



Macchina per la produzione di fondant/pasta di zucchero utilizzato per la ricopertura di torte, per la creazione di decori di zucchero oppure come ingrediente aromatizzante per la produzione di torrone.

Capacità produttiva: 30 kg/h oppure 100 kg/h



Machine for the production of fondant and sugar paste utilized for cakes coating, for the creation of sugar decorations or as a flavoring ingredient for nougat production.

Production capacity: 30 kg / h or 100 kg / h



MACINA ZUCCHERO SUGAR MILL



Macchinario per la produzione di zucchero a velo partendo dallo zucchero semolato permettendo così di avere nel proprio laboratorio un prodotto sempre fresco.

Capacità produttiva: 40 kg/h



Machine for the production of icing sugar starting from the granulated sugar thus allowing to have in your own laboratory a fresh product.

Production capacity: 40 kg / h





ROLLERMAC s.r.l

Via Donatello 56, 20020 Solaro MI - ITALIA
Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357
Email: info@rollermac.it - www.rollermac.it

