




  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.

CUOCITORI  
MULTIFUNZIONE  
Cuisseurs multifonctions  
Multifunctional cookers  
Cocedores multifunción

  
made in Italy

**Model:**  
**ROLLERCOOK\_5H+**  
Voltage:380V Power  
supply: 4kw Peso:  
80kg Dimensions:  
730x670x900 h

# ROLLERCOOK\_5H+

# ROLLERCOOK\_15H+

## ■ ■ TORRONIERA/CUOCITORE MULTI-FUNZIONE ROLLERCOOK\_5H+ / ROLLERCOOK\_15H+

Piccolo, ma estremamente professionale, questo cuocitore elettrico di nuova generazione per piccole produzioni è costruito interamente in acciaio inox e alluminio avional per uso alimentare. Macchina sotto brevetto e particolarmente versatile, è l'ideale per la produzione di torrone ma risulta ottimo anche per la produzione di marmellata, crema pasticcera, pasta bigné, pasta di mandorla e paste simili, nonché come semplice scioglitore di cioccolato.

Il modello TCP-K inoltre raggiunge temperature molto più alte (ino a 240°C) ed è quindi in grado di produrre anche croccante e simili. Capacità produttiva: 5/7 kg (ROLLERCOOK\_5+) 15/17 kg (ROLLERCOOK\_15+) di prodotto finito per ogni ciclo di lavorazione. La vasca, pur trattandosi di un macchinario dalle ridotte dimensioni, è comunque a doppia parete: le resistenze riscaldano un liquido alimentare che permette di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore. L'estrazione del prodotto avviene tramite ribaltamento automatico/elettronico della vasca, rendendone così anche molto rapida la pulizia.

**Model: ROLLERCOOK\_15H+**  
Voltage: 380V  
Power supply: 12kW  
Peso:150kg  
Dimensions: 750x1100x900h mm





### **Multifunctional cooker / Nougat Machine model ROLLERCOOK\_5H+ / ROLLERCOOK\_15H+**

Small, yet extremely professional, this new generation nougat-making machine (soft and hard) for small productions is built entirely of stainless steel and food grade aviation aluminum (very strong).

A patented machine that is especially versatile, also great for the production of jams, creams, different pastes or as a simple chocolate melter.

The TCP-K model is also able to reach much higher temperatures (up to 240°) and therefore to produce crispy-black-nougat ("crocante" – caramelised sugar). Production capacity: 5/7 kg of finished product for each nougat making process (ROLLERCOOK\_5+); 15/17 Kg (ROLLERCOOK\_15+). The cooker is heated through electric resistances that guarantee the perfect heating of the tank. Despite being a small sized machine, it still has a double wall: the resistances heat up a liquid foodstuff that permits the product to be worked at the desired temperature without any control by the operator. The product is taken out using the tank's automatic/electronic tilting system.



### **CUISEUR MULTIFONCTION ROLLERCOOK\_5H+ / ROLLERCOOK\_15H+**

Petit mais extrêmement professionnel, ce cuiseur à nougat de nouvelle génération, pour de petites productions, est fabriqué entièrement en acier inoxydable et aluminium aviation pour un usage alimentaire.

Cette machine, brevetée, est particulièrement versatile et est parfaite pour la production de nougat, confitures, crèmes ou comme machine à fondre le chocolat. Le modèle TCP-K est également en mesure d'atteindre des températures beaucoup plus élevées (jusqu'à 240°) et donc produire croquant (nougat noir). Capacité de production: 5 / 7 kg de produit fini pour chaque cycle de travail (nougat) ROLLERCOOK\_5+ - 15/17 kg ROLLERCOOK\_15+. Tous les modèles sont équipés d'un contrôle de la température qui apparaît sur l'afficheur et d'une vitesse réglable; le réchauffage du cuiseur est confié à des résistances électriques qui garantissent un réchauffage complet de la cuve. A la fin de la préparation, l'agitateur mélangeur peut être extrait - Le produit est extrait par le basculement automatique/électronique de la cuve



### **MEZCLADORA/COCEDORA DE TURRÓN MULTIFUNCIÓN ROLLERCOOK\_5H+ / ROLLERCOOK\_15H+**

Máquina con patente y especialmente versátil, es ideal para la producción de turrón pero resulta excelente también para la producción de mermelada, crema pastelera, pasta para profiteroles, así como para utilizarla como diluidor de chocolate. El modelo TCP-K alcanza además temperaturas mucho más elevadas (hasta 240°C) y, por lo tanto, puede utilizarse también para producir crocanti y similares. Capacidad productiva: 5/7 kg (ROLLERCOOK\_5+) 15/17 kg (ROLLERCOOK\_15+) de producto acabado por cada ciclo de producción. La cuba, aunque se trata de una maquinaria de pequeño tamaño, cuenta de todas formas con una doble pared: las resistencias calientan un líquido alimentario que permite trabajar el producto a la temperatura deseada sin ningún control por parte del operador. La extracción del producto se produce mediante vuelco automático/electrónico de la cuba, consiguiendo de esta forma también que el tiempo para la limpieza sea rápido.



# ROLLERCOOK\_5/15/30



## ■ ■ ■ TORRONIERA ROLLERCOOK\_5/15/30

Macchina professionale per torrone (morbido e friabile) di nuova generazione per piccole e medie produzioni, anch'esso brevettato, costruito interamente in acciaio inox per uso alimentare. A fine lavorazione la spatola miscelatrice si può estrarre dalla vasca facilitando così lo scarico manuale del prodotto. La capacità produttiva è di 15/17 kg (ROLLERCOOK\_15) - 30/32 Kg (ROLLERCOOK\_30) di prodotto finito per ogni ciclo di pre-parazione torrone. E' dotata di controllo della temperatura visualizzata su display e di velocità è variabile da 4 a 80 g/min controllata da inverter. La vasca è a doppia parete, le resistenze riscaldano un liquido alimentare che permette di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore. Particolari tecniche costruttive conferiscono alla macchina una perfetta stabilità e assenza di vibrazioni. Caratteristiche tecniche: struttura in acciaio inox, doppia parete riscaldata, velocità variabile, albero centrale a doppia spatola, riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox a doppia parete e spatola estraibile. Macchina fissa, non ribaltabile.

### Model: dan15 tc

Voltage:380V

Power supply: 4kw

Peso:100kg

Dimensions: 750x800x1220h mm

### Model: dan30 tc

Voltage:380V

Power supply: 8kw

Peso:150kg

Dimensions: 1000x800x1400 h





### **ROLLERCOOK\_15**

A new generation nougat cooker for small productions, made entirely in stainless steel for food use. At the end of the production the mixing paddle can be removed from the vat, thus facilitating the manual extraction of the product. The production capacity is close to 15/17 kg of finished product for each nougat production cycle. It is fitted with a temperature regulator viewable on a display and with a speed adjuster variable controlled by an inverter. The cooker Heating is entrusted to electric resistors which guarantee the perfect heating of the vat. Special technical constructions methods, give the machine a perfect stability and absence of vibrations.



### **ROLLERCOOK\_15**

Nouveau cuiseur à nougat pour de petites productions, fabriqué entièrement en acier inoxydable pour un usage alimentaire. Elle est parfaite pour la production de confitures ou comme machine à fondre le chocolat. À la fin de la préparation, l'agitateur mélangeur peut être extrait de la cuve pour faciliter le vidage manuel du produit. La capacité de production est de 15 kg environ de produit fini pour chaque cycle de préparation de nougat et de 10 Kg environ de crème pâtissière ou de chocolat. Elle est équipée d'un contrôle de la température qui apparaît sur l'afficheur et d'une vitesse réglable. Le réchauffage du cuiseur est confié à des résistances électriques qui garantissent un réchauffage complet de la cuve.



### **ROLLERCOOK\_15/30**

Máquina profesional para la elaboración del turrón (blando y duro) de nueva generación para producciones pequeñas y medias, también patentado, construido completamente en acero inoxidable y aluminio avional para uso alimentario. Al final de la elaboración, la espátula mezcladora se puede extraer de la cuba facilitando de esta forma la descarga manual del producto. La capacidad productiva es de 15/17 kg (ROLLERCOOK\_15) - 30/32 Kg (ROLLERCOOK\_30) de producto acabado por cada ciclo de preparación de turrón. Dispone de control de la temperatura visualizada en un display y la velocidad es variable, de 4 a 80 g/min controlada mediante inversor. La cuba es de doble pared, las resistencias calientan un líquido alimentario que permite trabajar el producto a la temperatura deseada sin ningún control por parte del operador. Técnicas de construcción especiales otorgan a la máquina una perfecta estabilidad y ausencia de vibraciones.

Características técnicas: estructura en acero inoxidable y aluminio avional, doble pared calentada, velocidad variable, eje central con doble espátula, calentamiento eléctrico, cuba en acero inoxidable con doble pared y espátula extraíble.

Máquina fija, no basculante.

# ROLLERCOOK\_80/150



**Model: ROLLERCOOK\_80**

Voltage:380V

Power supply: 4kw

Peso:480kg

Dimensions: 1100x1600x1900 Riscaldamento/

Heating: gas-steam-electric

**Model: ROLLERCOOK\_150**

Voltage:380V

Power supply: 7,5kw

Peso:580kg

Dimensions: 1400x1900x2000 Riscaldamento/

Heating: gas-steam-electric

 **TORRONIERA ROLLERCOOK\_80/150**

Macchina professionale per la produzione di torrone (morbido e friabile) costruita interamente in acciaio inox - capacità produttiva sino a 80 Kg di prodotto finito per singolo ciclo di produzione. Dotata di controllo della temperatura visualizzata su display e velocità variabile controllata da inverter. Vasca prodotta a doppia parete, riscaldata con un liquido alimentare in grado di raggiungere la temperatura di 140°C senza andare in ebollizione, permettendo quindi di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore. Particolari tecniche costruttive conferiscono alla macchina una perfetta stabilità e assenza di vibrazioni. Albero centrale con doppia spatola, Visualizzazione delle temperature e della velocità su display, **Spatola-mixer removibile**

Alimentazione/riscaldamento: a vapore, Gas o Metano (con bruciatore a bassa pressione), elettrico 14kW.

**TORRONIERA ROLLERCOOK\_80**

Medesima descrizione base del modello ROLLERCOOK\_80, ma con i seguenti optional aggiuntivi:

Controllo automatico/sistema di programmazione digitale in grado di programmare il ciclo di lavorazione sia in termini di tempo sia di velocità rotazione spatola, per entrambe le due fasi di cottura del prodotto. Timer digitale per la programmazione della partenza notturna del bruciatore e della pala, doppio pannello di comando.





### **ROLLERCOOK\_80/150**

Machines for the production of nougat. Production output 80---150kg of finished product.

Nougat dough takes place in the stainless steel tank, the double-jacket of which is filled with food liquid heated up to 130° C. A thermostat controls processing temperature. Production speed is controlled by an inverter. The result is a homogeneous dough, rich with low-humidity air, that keeps unchanged the characteristics of utilized row materials. Removable spatula-mixer .The machines are projected to ensure reliability, solidity and a complete absence of vibrations



### **MACHINE À NOUGAT ROLLERCOOK\_80**

Melangeurs/cuiseur pour la préparation et la production de nougat, avec capacité de production 80--150 kg de produit fini. Le mélange du nougat a lieu dans la cuve de préparation en acier inoxydable à double paroi qui est remplie de liquide alimentaire chauffé jusqu'à 130°C. Un thermostat contrôle la température de proces-sus. La vitesse de production est contrôlée par un inverter.



### **MEZCLADORA DE TURRÓN ROLLERCOOK\_80**

Máquina profesional para la producción de turrón (blando y duro) fabricada completamente en acero inoxidable - capacidad productiva de hasta 80 Kg de producto acabado por cada ciclo de producción. Dispone de control de la temperatura visualizada en un display y la velocidad es variable de 4 a 80 g/min controlada mediante inversor. Cuba fabricada con doble pared, calentada con un líquido alimentario capaz de alcanzar la temperatura de 140°C sin llegar al punto de ebullición, permitiendo trabajar por lo tanto el producto a la temperatura deseada sin que el operador tenga necesidad de efectuar ningún control. Técnicas de construcción especiales otorgan a la máquina una perfecta estabilidad y ausencia de vibraciones. Eje central con doble espátula, velocidad variable de 4 a 80 revoluciones al minuto. Visualización de las temperaturas y de la velocidad en el display, Espátula-mixer extraíble

# ROLLERCOOK\_80+

## **Torroniera/Cuocitore multi-funzione ROLLERCOOK\_80+**

Cuocitore per capacità produttive sino a 80 Kg di prodotto finito. Dotata di controllo della temperatura visualizzata su display, velocità variabile da 4 a 80 g/min controllata da inverter. Riscaldamento con liquido alimentare che permette di lavorare il prodotto alla temperatura desiderata senza nessun controllo da parte dell'operatore. Scarico automatizzato del prodotto tramite ribaltamento automatico/elettronico della vasca. Macchina particolarmente versatile, è l'ideale per la produzione di torrone ma risulta ottima anche per la produzione di marmellata, pasta di mandorla, pasta bigné e svariate altre paste simili, nonché come semplice scioglitore di cioccolato. Particolari tecniche costruttive conferiscono alla macchina una perfetta stabilità e assenza di vibrazioni.



Voltage:380V  
Power supply: 12kw  
Peso:400kg  
Dimensions: 1100x1600x1900  
Riscaldamento/Heating: steam-electric







### **ROLLERCOOK\_80+**

Machines for the production of nougat. Production output 80kg of finished product.

Nougat dough takes place in the stainless steel tank, the double-jacket of which is filled with food liquid heated up to 130°C. A thermostat controls processing temperature. Production speed is controlled by an inverter. Removable spatula-mixer. The machines are projected to ensure reliability, solidity and a complete absence of vibrations. Automatic revolving tank system for the easy un-load of the finish product. Perfect for nougat but also great for the production of jams, creams, different pastes or as a simple chocolate melter.



### **ROLLERCOOK\_80+**

Mélangeurs/cuiseur pour la préparation et la production de nougat, avec capacité de production 80 kg de produit fini. Le mélange du nougat a lieu dans la cuve de préparation en acier inoxydable à double paroi qui est remplie de liquide alimentaire chauffé jusqu'à 130°C. Un thermostat contrôle la température de processus.

La vitesse de production est contrôlée par un inverter. Le résultat est un mélange homogène, riche d'air à bas pourcentage d'humidité qui maintient inchangées les caractéristiques organoleptiques des matières premières utilisées. basculement automatique de la cuve pour le déchargement du produit. Cette machine, brevetée, est particulièrement versatile et est parfaite pour la production de nougat, confitures, crèmes, pâtes ou comme machine à fondre le chocolat.



### **Mezcladora/Cocedora de turrón multifunción ROLLERCOOK\_80+**

Cocedora para capacidades productivas de hasta 80 Kg de producto acabado. Dispone de control de la temperatura visualizada en un display, la velocidad es variable de 4 a 80 g/min controlada mediante inverter. Calentamiento con líquido alimentario que permite trabajar el producto a la temperatura deseada sin ningún control por parte del operador. Descarga automatizada del producto mediante vuelco automático/electrónico de la cuba. Máquina especialmente versátil, es ideal para la producción de turrón pero resulta excelente también para la producción de mermelada, mazapán, pasta para profiteroles y diversas masas similares, así como para utilizarla como diluidor de chocolate. Técnicas de construcción especiales otorgan a la máquina una perfecta estabilidad y ausencia de vibraciones.

# ROLLERCOOK\_150+

## TORRONIERA ROLLERCOOK\_150+

Macchina per la produzione di torrone a "bagno maria", ma senza i problemi dell'acqua: vasca prodotta a doppia pare-te riscaldata con un **liquido alimentare** in grado di raggiun-gere la temperatura di **140°C** senza andare in ebollizione. Capacità di produzione 150 Kg di prodotto finito, struttura in acciaio inox. Albero centrale con doppia spatola, controllo della velocità e della temperatura visualizzate su display. Gestione automati-ca e temporizzata del bruciatore e del mescolatore, velocità variabile. **Sollevamento oleodinamico della testata, ribaltamento elet-tro/meccanico della vasca.**

Spatola-mixer removibile e Testata Girevole per facilitare lo scarico del prodotto. Potenza elettrica installata 380 V trifase Presa a 5 poli + neutro + terra (9,3 Kw) - Tubazione scarico fumi diametro 200 mm, attacco alimentazione gas in ottone per tubo da ½ "

Alimentazione/riscaldamento:

- a vapore (pressione di esercizio 0,8 bar)
- oppure, a richiesta, Gas o Metano (con bruciatore a bassa pressione - consumo max 25.000 Kcal/h).



Voltage:380V  
Power supply: 7,5kw  
Peso:800kg  
Dimensions: 2000x2000x2000  
Riscaldamento/Heating: steam-electric



### **ROLLERCOOK\_150+**

MACHINE FOR NOUGAT TYPE DAVI 150 F

Machines for the production of nougat. Production output 150 kg of finished product.

Nougat dough takes place in the stainless steel tank, the double-jacket of which is filled with food liquid heated up to 140° C. A thermostat controls processing temperature and production speed is controlled by an inverter. Automatic processing management in the two product cooking phases, with possibility to set running times and speed. The operator sets the required working programme and data are displayed on the display. Oleodyna-mic group to lift head, complete with mechanically



### **ROLLERCOOK\_150+**

Le mélange du nougat a lieu dans la cuve de préparation en acier inoxydable à double paroi, qui est remplie de liquide alimentaire chauffé jusqu'à 140°C. Le produit est traité à la température désirée sans aucun contrôle de la part de l'opérateur.

Un thermostat contrôle la température de travail et la vitesse de production est contrôlée par un inverter.

Un timer digital permet la programmation de l'heure de démarrage du brûleur et de la pale. L'opérateur établit le programme de travail désiré et les données sont visualisées sur l'affichage.

Les machines sont projetées pour garantir solidité et absence complète de vibrations. un groupe oléodynamique pour le soulèvement de la tête, complète de culbuteur mécanique de la cuve.



### **MEZCLADORA DE TURRÓN ROLLERCOOK\_150+**

Máquina para la producción de turrón a "baño maría", pero sin los problemas del agua: cuba del producto con doble pared calentada con un líquido alimentario capaz de alcanzar la temperatura de 140°C sin llegar al punto de ebullición. Capacidad de producción de 150 Kg de producto acabado, estructura en acero inoxidable.

Eje central con doble espátula, control de la velocidad y de la temperatura visualizadas en el display. Gestión automática y temporizada del quemador y del mezclador, velocidad variable de 8 a 70 revoluciones/minuto. Espátula-mixer extraíble y cabezal giratorio para facilitar la descarga del producto.

Elevación oleodinámica del cabezal, vuelco electro/mecánico de la cuba.



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)

