





 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.

Roaster T35 - T100
Machine a griller T35 - T100
Roaster T35 - T100
Torrefactor T35 - T100


made in Italy

ROLLEROAST_35/100



■ ■ ROLLEROAST_35/100

Macchine per la tostatura di frutta secca come mandorle, nocciole, arachidi e granelle varie.

Capacità produttiva 35Kg /100Kg di prodotto finito. Dalla tramoggia il prodotto crudo viene scaricato direttamente nel cilindro di cottura. Particolari deflettori, intercalati nel cilindro, assicurano un'adeguata miscelazione della materia prima. La fase di tostatura avviene con graduale uniformità, un aspiratore temporizzato permette l'espulsione dei fumi della torrefazione che si formano all'interno del cilindro. Il controllo della fase di tostatura avviene mediante una spia di prelievo campione. Lo scarico del prodotto finito viene facilitato da un sistema meccanico/automatico che solleva la macchina posteriormente. La gestione del processo è regolata da controllo elettronico della temperatura e del bruciatore.

Alimentazione elettrica: presa a 5 poli 380 V trifase+neutro+terra Alimentazione: GPL/ Metano con bruciatore a bassa pressione.

Dimensioni: T35 cm 100x160x185h – T100 cm 150x220x190h

🇬🇧 ROLLEROAST_35/100

Machines to roast almonds, hazel-nuts, peanuts and various grains. Production capacity up to 35 kg. of finished product.

The raw product is unloaded from hopper directly into the cooking cylinder which, being perforated, allows the elimination of most of the external cuticles present in dried fruits, which in fact fall into the container below. The first cylinder of cooking is also inserted into a second cylinder: in this way the roasting of the product, being indirect, is even more optimal, flawless quality and aesthetics in the finished product (the elimination of problems such as pinholes on the product and / or color dried fruit is not pleasant: This machine also retains its color green pistachio). Special deflectors, intercalated in the cylinder, ensure a suitable mixing of raw material.

The roasting phase takes place with gradual uniformity; a timed suction system allows roasting fumes ejection that develop inside cylinder. Roasting phase control takes place through a spyhole to pick up samples of product. Unload of finished product is facilitated by a mechanic system that will lift the machine on the back side.

Processing control takes place by means of an electronic temperature and burner control system.

Technical characteristics

- ◆ Stainless steel structure ◆ Structure with independent wheels ◆ Product sample pick-up ◆ GPL gas and/or methane heating
- ◆ Installed electric power: 0,75 KW (T35) – 1 KW (T100) ◆ Power supply: 5-pole outlet 380 V - 3phase + N + E ◆ GPL gas and/or methane heating ◆ Burner: max 29.000 Kcal/h (T35) – 70.000 Kcal/h (T100)
- ◆ Dimensions: cm 100x160x185 (T35) – cm 150x220x190h (T100)



MACHINE A GRILLER ROLLEROAST_35/100

T35/T100 Machine pour griller les amandes, les noisettes, les arachides et des grains différents.

Capacité de production de 35/100 kg de produit fini. De la trémie le produit cru est déchargé directement dans le cylindre de cuisson qui, étant perforée, permet l'élimination de la plupart des cuticules externes présents dans les fruits séchés, qui relèvent en fait dans le récipient ci-dessous. Le premier cylindre de cuisson est également insérée dans un deuxième cylindre: dans ce chemin, la torréfaction du produit, étant indirects, est encore plus optimale: une qualité irréprochable et l'esthétique dans le produit fini (l'élimination des problèmes tels que des trous sur le produit et / ou la couleur Fruits secs n'est pas agréable: cette machine conserve également sa couleur vert pistache).

Des déflecteurs spéciaux, intercalés dans le cylindre, garantissent un mélange approprié de la matière première.

La phase de grillage a lieu avec uniformité graduelle; un aspirateur temporisé permet le dégagement des gaz de grillage qui se forment à l'intérieur du cylindre. Le contrôle de la phase de grillage a lieu au moyen d'un dispositif qui permet de prélever des échantillons. Le déchargement du produit fini est facilité par un système mécanique qui soulève la machine dans la partie postérieure. Le contrôle du processus est réglé par un contrôle électronique de la température et du brûleur. **Caractéristiques techniques**

- ◆ Structure en acier inoxydable ◆ Structure avec roues indépendantes ◆ Prélèvement échantillon produit
- ◆ Chauffage par GPL et/ou méthane

TORREFACTOR ROLLEROAST_35/100

Máquinas para el tueste de almendras, avellanas, cacahuets y frutos secos varios.

Capacidad productiva de 35 Kg hasta 100 Kg de producto final.

Desde la tolva el producto es descargado directamente al cilindro de cocción.

Unos particulares deflectores, intercalados en el cilindro, aseguran un adecuado mezclado de la materia prima. La fase del tueste se produce con una gradual uniformidad; un aspirador con temporizador permite la expulsión de los humos de la torrefacción que se forman en el interior del cilindro. El control de la fase de tueste se produce mediante un piloto indicador que extrae una muestra. La descarga del producto final es facilitada por un sistema mecánico que levanta la máquina por su parte posterior.

La gestión del proceso se regula mediante un control electrónico de la temperatura y del quemador.

Características técnicas:

- ◆ Estructura de acero inoxidable ◆ Estructura con ruedas independientes ◆ Velocidad variable gestionada por un inversor (T 100) ◆ Extracción de una muestra del producto ◆ Calentamiento con GPL y/o metano.

MODEL: ROLLEROAST_35

VOLTAGE: 380V

POWER SUPPLY: 0,55KW

PESO/WEIGHT: 200KG

DIMENSIONS: 1000X1600X1850H

RISCALDAMENTO/HEATING: GAS-ELETTTRICO/ELECTRICAL

MODEL: ROLLEROAST_100

VOLTAGE: 380V

POWER SUPPLY: 1 KW

PESO/WEIGHT: 350KG

DIMENSIONS: 1500X2200X1900H

RISCALDAMENTO/HEATING: GAS



made in Italy



Via Meraviglia, 31, 20045 Lainate MI - ITALIA
Tel: +39 02 96799382 - Fax: +39 02 96793357
Email: info@rollermacgroup.it
www.rollermacgroup.it

