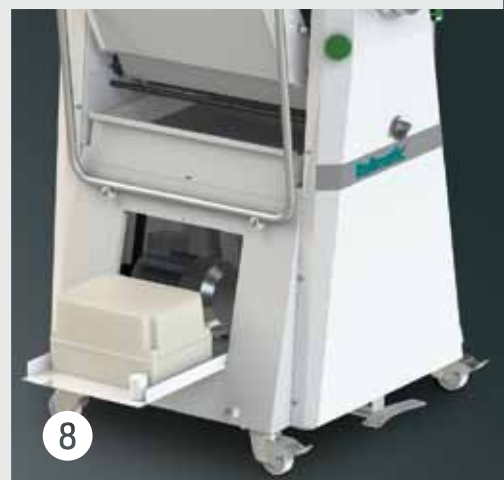
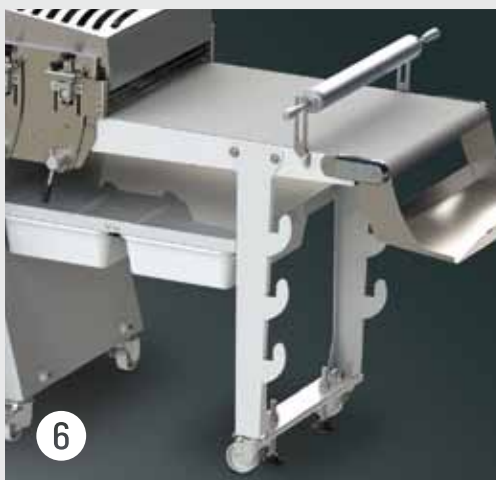
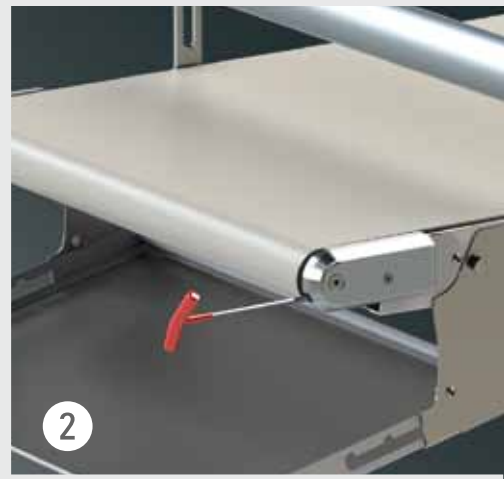
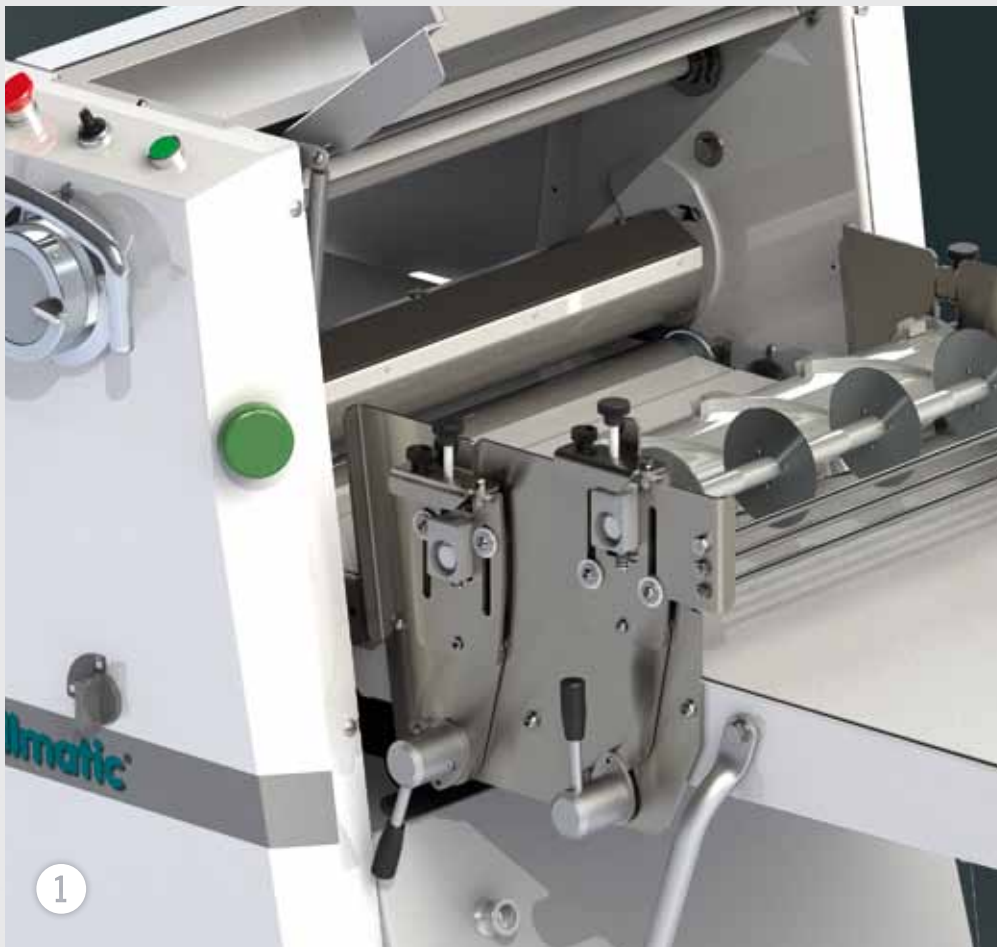




**Rollmatic<sup>®</sup>**





## Rollmatic®

La nuova gamma di sfogliatrici della serie "R" Rollmatic condensa soluzioni tecniche, ergonomiche e stilistiche che la posizionano al vertice rispetto ad altri prodotti simili disponibili sul mercato.

The new range of Rollmatic sheeters "R" series combines technical, ergonomic and aesthetic solutions which position this line of products at the top in the ranking of similar products available on the market.



## Caratteristiche

- La nuova serie di sfogliatrici "R" è progettata e costruita in accordo all'ultima normativa europea
- L'innovativa apertura dei cilindri è un brevetto Rollmatic e consente un movimento fluido e micrometrico, senza "denti" **4**
- Il sistema **QR** (Quick Release), brevetto Rollmatic, permette il rilascio rapido dei raschiatori tramite un pomello posto sul frontale della macchina **1**
- La regolazione dei tappeti è effettuata tramite viti a brugola poste alla testa dei tavoli **2**
- Il rilascio rapido delle testate dei tappeti agevola la loro sostituzione e la pulizia del tavolo. Naturalmente, i tavoli sono anche removibili **5**
- L'inversione di direzione dei tappeti con tasti ad impulso elettrico anziché con barra risulta una soluzione molto pratica da qualsiasi posizione di lavoro **1**
- La manutenzione del Q.E. è facilitata dal comodo sportello laterale **8**
- Il cassetto farina dei cilindri è in robusto acciaio verniciato con micro di sicurezza come da normative **8**
- Il gruppo di taglio (versione "T"), permette la laminazione della pasta senza rimuovere i coltelli, basta sollevarli con il pratico leveraggio **1**
- La gamba a terra della versione "T" ha incorporato un comodo porta coltelli per eventuali coltelli supplementari **7**
- Oltre ai consueti optional, tutte le versioni, dalla lunghezza 14, possono essere accessoriate sul lato destro con un ripiano intermedio e con comode bacinelle porta oggetti **6**
- La bacinella farina è costruita in acciaio inox **4**
- Lo sfarinatore automatico è disponibile anche sui modelli manuali R65
- Lo sfarinatore automatico è facilmente amovibile per semplificare la pulizia e perfettamente integrato esteticamente nel profilo delle macchine
- L'avvolgitore semi automatico è disponibile anche sul modello manuale R65 **3**
- I carter frontale e posteriore sono in acciaio verniciato (inox su mod. AX)
- Considerati gli spazi sempre limitati dei laboratori, particolare attenzione è stata posta alle dimensioni. La profondità totale della nuova gamma di sfogliatrici è infatti imbattibile:
  - 959 mm per la gamma delle R62 manuali
  - 1019 mm per le R65 manuali
  - 1005 mm per le semiautomatiche R65S
  - 1044 mm per le automatiche R65AX.



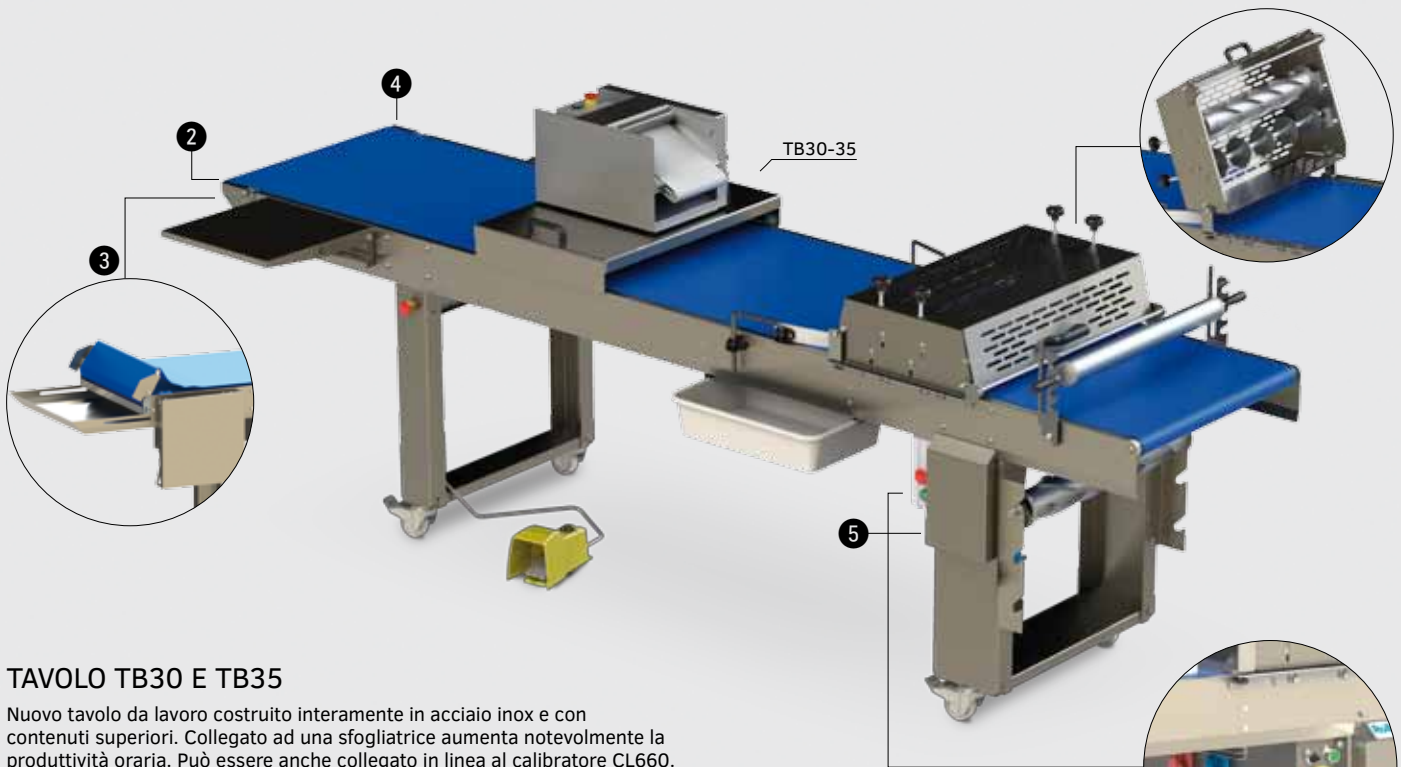
## Main features

- All models of the "R" series are built according to the latest CEE safety regulations
- The cylinder's setting is operated by means of a wheel (Rollmatic Patent) which allows for a smooth and micrometric setting without teeth 4
- The QR (Quick Release) system allows for a quick scraper release and fastening thanks to the front knob. Cleaning scrapers is intuitive and fast (Rollmatic Patent) 1
- The table belt tightening is carried out from the front 2
- Replacing the belt and cleaning the table are very easy operations with the belt releasing system. Tables are also removable, of course 5
- The belt reversal is operated by two side buttons instead of the traditional bar. This solution is ergonomic and convenient from any position 1
- The side electric control-board-door allows for a simplified maintenance 8
- The cylinder's flour tray includes the safety micro, according to the latest safety regulations 8
- In the "T" versions there is no need to remove the knives during lamination, the knives can be lifted during this operation 1
- The legs of "T" models include a useful rack for additional knives 7
- All models can house a practical shelf with basins to be used as a storage for tools, etc.. 6
- The flour tray is made of painted s/steel 4
- Manual models R65-R65T can be featured with the automatic flour duster, too
- The automatic flour duster is removable to ease the cleaning and it's perfectly integrated into the machine profile
- The semi automatic reeler is also available as an option on manual model R65 3
- Front and rear covers are made of painted steel(s/steel on AX models)
- Very important, given the the space limitation of many laboratories is the depth of this range of sheeters which cannot be matched by any other equivalent product on the market:
  - 959 mm for the manual range R62
  - 1019 mm for the manual range R65
  - 1005 mm for the semi automatic range R65S
  - 1044 mm for the automatic range R65AX.



	KW	Larghezza cilindri Cylinder width	Touch Screen	Lunghezza tavoli Table lengths	Standard	Opzioni principali Main Options
<b>R62</b>	0,75	600 mm	-	1000/1200/ 1300/1400 mm	-	Ripiano e bacinelle <b>Shelf &amp; basins</b>
<b>R62T</b>	0,75	600 mm	-	1200/ 1300/1400 mm	-	Ripiano e bacinelle <b>Shelf &amp; basins</b>
<b>R65</b>	1,10	650 mm	-	1200/1400/ 1600/1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore semi automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Semi automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65T</b>	1,10	650 mm	-	1400/1600/ 1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore semi automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Semi automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65S</b>	2,00	650 mm	4,5"	1200/1400/ 1600/1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore semi automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Semi automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65ST</b>	2,00	650 mm	4,5"	1400/1600/ 1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore semi automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Semi automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65A</b>	2,00	650 mm	7"	1400/1600/ 1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65AT</b>	2,00	650 mm	7"	1400/1600/ 1800 mm	-	Sfarinatore automatico · Avvolgitore automatico · Ripiano e bacinelle <b>Automatic flour duster · Automatic reeler · Shelf &amp; basins</b>
<b>R65AX</b>	2,00	650 mm	7"	1400/1600/ 1800 mm	Sfarinatore automatico · Avvolgitore automatico <b>Automatic flour duster · Automatic reeler</b>	Ripiano e bacinelle <b>Shelf &amp; basins</b>
<b>R65AXT</b>	2,00	650 mm	7"	1400/1600/ 1800 mm	Sfarinatore automatico · Avvolgitore automatico <b>Automatic flour duster · Automatic reeler</b>	Ripiano e bacinelle <b>Shelf &amp; basins</b>

ATTENZIONE: Alcune immagini possono rappresentare dettagli ed opzioni non inclusi nei modelli base  
**WARNING: Some photos might illustrate details and options which are not included on basic models**



**TAVOLO TB30 E TB35**

Nuovo tavolo da lavoro costruito interamente in acciaio inox e con contenuti superiori. Collegato ad una sfogliatrice aumenta notevolmente la produttività oraria. Può essere anche collegato in linea al calibratore CL660. Personalizzabile a seconda delle esigenze produttive. È fornito standard con prese elettriche trifase e monofase incorporate nel quadro elettrico ① per collegare eventuali accessori, punto di uscita con sistema a "penna" ② per scaricare il prodotto su altre linee di lavoro o vassoi, rullo di uscita sollevabile ③ per la pulizia del tavolo, tensionamento del tappeto frontale con brugola ④, raschiatore tappeto, per garantire maggior trazione al tappeto il moto è trasmesso dal motore in posizione protetta sotto il tavolo ⑤.

OPZIONI: Unità di taglio, porta coltelli, sfarinatore, cassette sfridi, deflettori recupero sfridi, tavoli laterali pieghevoli per teglie, formatrice croissants, comando remoto a pavimento.

**CALIBRATORE CL660**

Il calibratore CL660, utilizzato dopo la laminazione, ha la funzione di calibrare e stabilizzare la pasta. Attraverso la standardizzazione produttiva e la riduzione dello sfrido di lavorazione consente il controllo dei costi di produzione. Può essere anche configurato in linea con il tavolo TB30-35.



**TB30&TB35 MAKE UP TABLE**

The TB30-35 make-up table is entirely made of s/steel. Connected in a line with a sheeter it can substantially improve the hourly productivity. It can also be arranged in a line with the CL660 calibrator. Depending on production requirements it can be personalized with several accessories. TB30-35 is supplied as a standard with built-in 3Ph & 1Ph sockets ① for the connection of accessories, belt scraper, very thin exit roller ② to ease the download of the product on other lines or trays, the exit roller ③ can be lifted upwards for the cleaning of the table, the belt tightening is carried out from the front ④, for a better grip the belt is driven by means of the motor placed under the table ⑤.

OPTIONS: Cutting unit, knife rack, flour duster, side scrap basins, scrap deflectors, side foldable tables, croissant moulder, floor remote control.

**CL660 CALIBRATOR**

After the lamination, the calibrator is useful for the dough calibration and stabilization. The production standardization and the scrap reduction improve the production cost control. The CL660 calibrator can be used in a line with the make-up table TB30-35

	TB30-35
Struttura / Frame	Acciaio / S/steel
Larghezza tappeto / Belt width	650 mm
Lunghezza tavolo / Table length	3155 - 3655 - 6155 - 6655 - 7155 mm
Velocità tappeto / Belt speed	Regolabile con inverter / Adjustable with inverter

# Rollmatic®

ms&gprhcoo

**Rollmatic s.r.l.**  
Via Lago di Garda 112  
36015 Schio (Vicenza) Italy

Telephone +39 0445 577000  
Fax +39 0445 579056  
info@rollmatic.com

**[www.rollmatic.com](http://www.rollmatic.com)**