

# ROLLERO


ARROTOLATRICI PER CROISSANT

CROISSANT ROLLING MACHINES


ENROLLADORAS PARA CRUASANES

ENROULEUSES POUR CROISSANTS


ROLLMASCHINE FÜR CROISSANTS

 **ROLLERO** è una macchina arrotolatrice per croissant in grado di formare velocemente croissant e prodotti simili semplicemente posizionando i triangoli di pasta sull'apposito nastro trasportatore. È disponibile in due modelli: Rollero, ideale per la realizzazione dei classici croissant, e Rollero Plus, ideale anche per impasti più morbidi, più duri, senza glutine, etc.


- Possibilità di lavorare spessori variabili: da 3 a 5 mm con Rollero e da 3 a 8 mm con Rollero Plus.
- Possibilità di produrre fino a 1800 pezzi/ora.
- Nastro trasportatore rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia.

 **ROLLERO** is a croissant rolling machine that can quickly make croissants as well as similar products just by placing a dough triangle on the dedicated conveyor belt. Two models available: Rollero, ideal for standard croissants, and Rollero Plus, ideal for softer and harder doughs, gluten free, etc.

- Compatible with different thickness: from 3 to 5 mm for Rollero and from 3 to 8 mm for Rollero Plus.
- Up to 1800 pieces per hour.
- Removable conveyor belt to facilitate cleaning the equipment.

 **ROLLERO** es una máquina enrolladora para cruasanes capaz de formar rápidamente cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa sobre la pertinente cinta transportadora. Dos modelos disponibles: Rollero, ideal para cruasanes estándar, y Rollero Plus, ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.

- Posibilidad de trabajar grosores variables: de 3 a 5 mm con Rollero y de 3 a 8 mm con Rollero Plus.
- Posibilidad de producir hasta 1800 piezas/hora.
- Cinta transportadora removible para facilitar las operaciones de limpieza.

 **ROLLERO** est une machine enrouleuse pour croissants en mesure de former rapidement des croissants et des produits similaires, simplement en plaçant les triangles de pâte sur la bande transporteuse appropriée. Il est disponible en deux modèles: Rollero, idéal pour préparer des croissants classiques et Rollero Plus, idéal également pour les pâtes plus moelles, plus dures, sans gluten, etc.

- Possibilité de travailler des épaisseurs variables: de 3 à 5 mm avec Rollero et de 3 à 8 mm avec Rollero Plus.
- Possibilité de produire jusqu'à 1800 pièces/heure.
- Bande transporteuse amovible pour faciliter les opérations de nettoyage.

 **ROLLERO** ist eine Rollmaschine für Croissants, die in der Lage ist, schnell Croissants und ähnliche Produkte zu formen, indem einfach die Teigdreiecke auf dem dafür vorgesehenen Transportband positioniert werden. Es sind zwei Modelle erhältlich: Rollero, ideal für Standard-Croissants, und Rollero Plus, ideal für weichere und härtere Teige, glutenfrei usw.


- Bearbeitung von veränderlichen Höhen möglich: zwischen 3 und 5 mm für Rollero und zwischen 3 und 8 mm für Rollero Plus.
- Herstellung bis zu 1800 Stück/Stunde möglich.
- Zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten entfernbares Transportband.



MADE  
IN  
ITALY




 **Rollero**  
19.RL

 220/380 V

 0.19 kW


 23 kg

 31x46x26h cm



 **Rollero Plus**  
19.RLP

 220/380 V

 0.19 kW

 43 kg

 76x40x100h cm