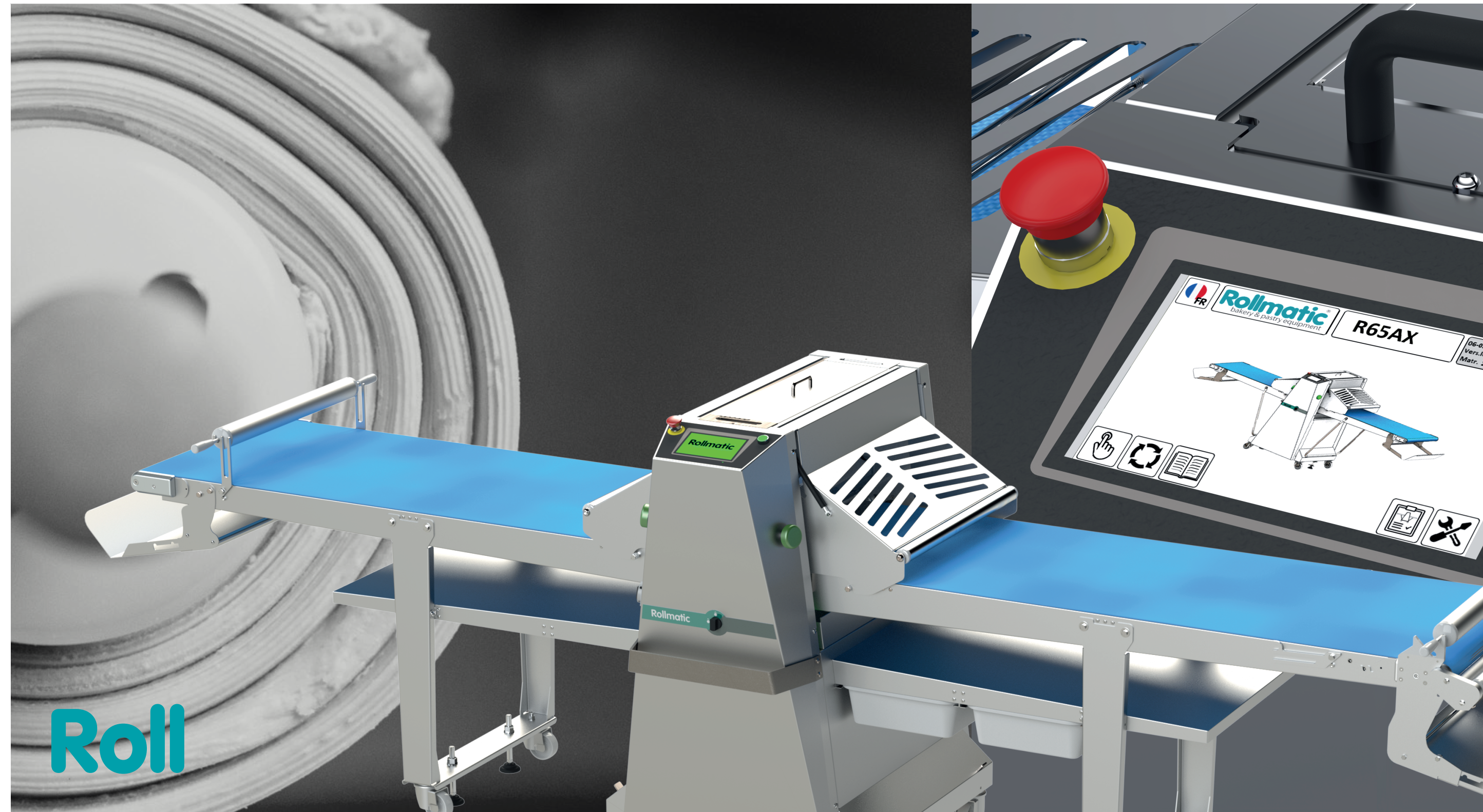




Bull

BULL	B10	B20F	B30F	B30P	B40	B60L	B60	B80L	B100	B160	SOLL
Capacità (L) - Capacity (L) - Capacité (L)	10	20	30	30	40	60	60	80	100	160	
Sollevamento vasca manuale - Manual bowl lifting - Soulevement cuve manuel						Ø					
Sollevamento vasca elettrico - Electric bowl lifting - Soulevement électrique							Ø			Ø	
Regolazione velocità con inverter - Inverter speed adjustment - Vitesse variable avec inverter						Ø					
Timer - Timer - Minuteur						Ø					
Trasmissione - Transmission - Transmission		Scatola ingranaggi in bagno d'olio - Gear box in oil bath - Boîte à engrenages en bain d'huile									
Corona e pignone - Crown and pinion - Couronne et pignon		Acciaio - Steel - Acier									
Attrezzi inclusi - Tools included - Outils inclus		Frusta, spirale, spatola - Whisk, spiral, beater - Fouet, spirale, palette									
Kw - Kw - Kw	0,37	0,75-1,1	1,1	1,5	1,5-2,2	2,2	2,2-3,0	3,0	4,0	5,5	1,1
Voltaggio - Voltage - Voltage	230V - 1Ph	400V - 3Ph									
Peso netto kg (1) - Net weight kg (1) - Poids net kg (1)	35	105	141	141	200	210	275	285	580	808	225
Sollevamento max.(mm) - Max. heigh (mm) - Soulevement max.(mm)											1900
(1) Medio - Average - Moyen	Ø = standard, O = optional										



Roll

ROLL	SSBM	R50B	R50	R55B	R55	R60 (R60-T)	R62 (R62-T)	R65 (R65-T)	R65S (R65S-T)	R65A (R65A-T)	R65AX (R65AX-T)	R65AXP (R65AXP-T)	TB30-35
Manuale - Manual - Manuel					Ø								
Semi automatica & automatica - Semi automatic & automatic - Semi automatique & automatique											Ø		
Larghezza cilindri mm - Cylinder width mm - Largeur cylindres mm		500		550		600					650		
Apertura cilindri mm - Cylinder opening mm - Ouverture cylindres mm		40						50				60	
Velocità singola - Single speed - Une vitesse					Ø								
Doppia velocità (2V) - Double speed (2V) - Deux vitesses (2V)						Ø							
Inverter - Inverter - Inverseur				Ø			Ø (ØT)				Ø		
Sistema di taglio su tavolo - Table cutting unit - Groupe découpe sur table							Ø						Ø
Sistema di taglio integrato - Built-in cutting unit - Groupe découpe intégrée								Ø (ØT)					
Lunghezza tavoli(mm x 100) - Table length (mm x 100) - Longueur tables (mm x 100)		7-8	8-9-10	7-8	8 - 9-10 - 12	10-12-13-14		12-14-16-18		14-16-18		14-16-18-20	30-35
Tavoli amovibili - Removable tables - Tables amovibles									Ø				
Finitura inox - S/steel finishing - Finition en inox								Ø			Ø		
Voltaggio/Kw - Voltage/Kw - Voltage/Kw		400V / 0,55			400V / 0,75 - 1,1			230V / 2,0			400V / 0,37		
Peso netto kg(1) - Net weight kg(1) - Poids net kg (1)	81	105	150	110	155	220	235	250	315	330	370	405	215
(1) Medio - Average - Moyen	Ø = standard, O = optional												



Samurai

SAMURAI	G42	C42	C52	C42-S	C52-S	CP42 NPL	CP42	CP52	CP42-S	CP52-S	S40 - S50	S40-S - S50-S	MIS2	MRS2	MAC100	BM11
Capacità kg/h pane tostato - Capacity kg/h toasted bread - Capacité kg/h pain toasté															80kg max.	150kg max.
Kit mollica - Soft bread kit - Kit pour mie																Ø
Semi automatica - Semi automatic - Semi-automatique									Ø(1)	Ø(2)						Ø(2)
Passo lama fisso (mm) - Fixed blade pitch (mm) - Pas lames fixe (mm)										9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20					9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, 18, 20	
Passo lama variabile - Adjustable blade pitch - Pas des lames réglable											Ø (3 > 30mm)	Ø (3)				
Dim. max pane - Bread max dimensions - Dimensions max. pain	(5)	(6)	(5)	(6)	(7)	(7)	(8)	(7)	(8)	(8)	(9) - (10)	(11) - (12)	(13)	(13)		
Voltaggio - Voltage - Voltage	400V-3Ph															
Kw - Kw - Kw	0,55								0,75		1,5			0,75		1,5
Peso netto kg - Net weight kg - Poids net kg (4)	98	101	135	106	145	120	118	150	123	160	220 - 260		347	420	25	28
Ø = standard, O = optional	(1) Velocità singola - Single speed - Une vitesse, (2) Velocità regolabile - Adjustable speed - Vitesse réglable, (3) 3 passi selezionabili - 3 selectable pitches - 3 pas sélectionnables, (4) Medio - Average - Moyen, (5) 420x300xh170, (6) 520x300xh170, (7) 420x230xh170, (8) 520x230xh170, (9) 400x300xh170, (10) 500x300xh170, (11) 340x300xh170, (12) 440x300xh170, (13) 520xh165															



DIRO	DR-A	DR-S	DR-M
Modello - Model - Modèle	Automatico - Automatic - Automatique	Semi automatico - Semi automatic - Semi automatique	Manuale - Manual - Manuel
Divisioni - Portions - Portions	11(180-500g) - 15(150-360g) - 22(60-220g) - 30(40-135g) - 30x(25-90g) - 36(35-110g) - 52(12-40g)		
N. cilindri - No. of cylinders - Nombre cylindres		3	1
N. programmi - No. of programs - Nombre programmes	12	4	
Voltaggio - Voltage - Voltage		400V-3Ph	
Kw - Kw - Kw		1,3	0,55
Carrello di movimentazione brevettato - Patented handling trolley - Chariot de manutention breveté		O	
Peso netto kg - Net weight kg - Poids net kg		255	245
		● = standard, O = optional	



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

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

www.rollmatic.com

40
1985
2025

YEARS OF

Rollmatic[®]
bakery & pastry equipment

1985
2025

40
1985
2025
YEARS OF bakery & pastry equipment
Rollmatic[®]



OUR HISTORY

Rollmatic nasce nel 1985 nel nord-est d'Italia. 40 anni di costanza, dedizione e sperimentazione hanno consentito a Rollmatic di conquistare un posto di prestigio sui mercati italiano ed estero, dove è esportata la maggior parte dei prodotti. Conoscenza del processo della lavorazione artigianale e tecnologia si condensano nelle macchine Rollmatic, tecnicamente aggiornate ma sempre rispettose della tradizione.

Rollmatic was founded in 1985 in North-Eastern Italy. 40 years of constant dedication and research have enabled Rollmatic and its products to reach a prestigious position both in the domestic and foreign markets. Rollmatic machines are the perfect blend of craftsmanship and technology, they are state-of-the-art machines built on solid traditional grounds.

Rollmatic naît en 1985 dans le nord-est d'Italie. 40 ans de constance, dévouement et expérimentation ont permis à Rollmatic de conquérir une place de prestige sur les marchés italiens et étrangers, où la plupart des produits est exportée. Connaissance du processus d'usinage artisanal et technologie se condensent dans les machines Rollmatic, mises à jour du point de vue technique mais toujours respectueuses de la tradition.

40 Rollmatic
1985 2025
bakery & pastry equipment

DISCLAIMER

Riproduzione vietata. Illustrazioni, foto, dati tecnici e caratteristiche rappresentate si intendono a titolo indicativo e possono contenere accessori opzionali, non sono quindi vincolanti e possono variare in funzione del modello e degli allestimenti. I pesi riferiti sono quelli di base e possono variare in modo significativo in funzione delle varianti e degli accessori. Con il solo scopo di migliorare le prestazioni dei prodotti, Rollmatic si riserva il diritto di modificare le caratteristiche senza preavviso e senza che ciò costituisca titolo per la tutela di un diritto.

All reproduction is prohibited. Images, photos, technical data and features illustrated herein are only for information purposes and may contain optional accessories. They are therefore not binding and may vary according to the model and the setting up. The weight of the various models refer to the basic arrangement and can therefore be significantly different due to modifications and accessories. With the aim of improving the performance of its products, Rollmatic reserves the right to modify the features without prior warning and this will not constitute a right to any claim.

Reproduction interdite. Les images, les photographies, les données techniques et les caractéristiques indiquées doivent être considérées indicatives et peuvent présenter des accessoires optionnels, elles ne sont donc pas contraignantes et peuvent varier selon le modèle et les équipements installés. Les valeurs de poids des différents modèles se réfèrent aux versions basales et peuvent donc varier même sensiblement en fonction des différentes versions et des accessoires installés. Afin d'améliorer les performances de ces produits, Rollmatic se réserve le droit d'en modifier les caractéristiques sans préavis et sans que cela représente une motivation pour la demande de dédommagement.