






Arrotolatrice per croissant
Croissant rolling machine
Máquina enrolladora para cruasanes
Machine enrouleuse 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. Sia il carico che lo scarico avvengono anteriormente, permettendo al singolo utente di controllare tutte le fasi del processo.


- Possibilità di lavorare spessori variabili da 3 a 5 mm.
- 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. Just one user is required to check all the stages in the process since product goes in and out the machine on the front side.


- Compatible with different thickness from 3 to 5 mm.
- 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. Tanto la carga como la descarga se producen por la delantera, permitiendo al usuario singular controlar todas las fases del proceso.

- Posibilidad de trabajar grosores variables de 3 a 5 mm.
- 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. Tant le chargement que le déchargement ont lieu antérieurement, permettant à chaque usager de contrôler toutes les phases du processus.

- Possibilité de travailler des épaisseurs variables de 3 à 5 mm.
- 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. Sowohl das Ein- als auch das Ausladen erfolgen vorne und ermöglichen dem einzelnen Benutzer die Kontrolle aller Verfahrensphasen.

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



	Rollero 19.RL
	220/380 V
	0.19 Kw
	23 Kg
	31x46x26h cm