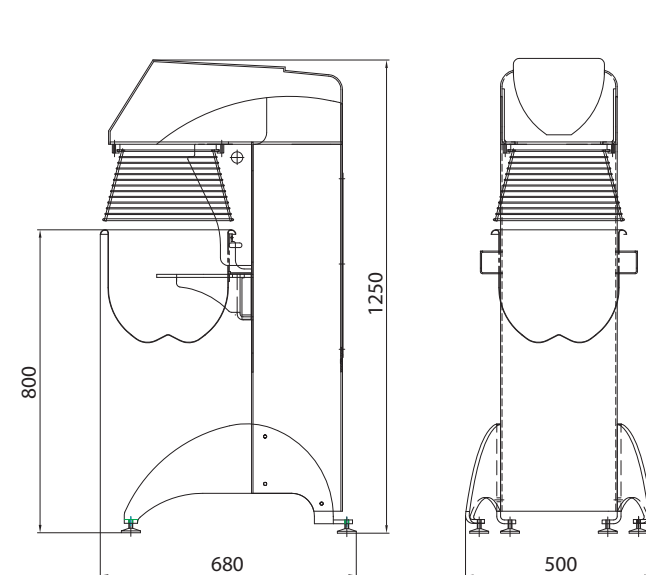
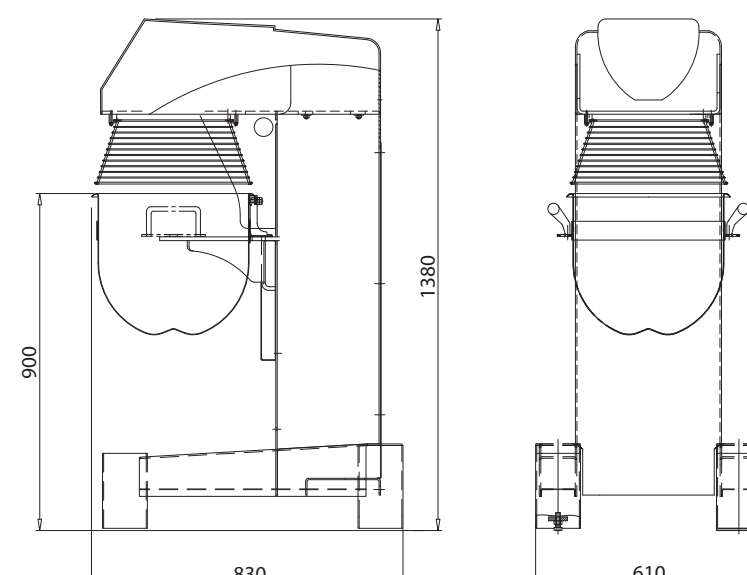


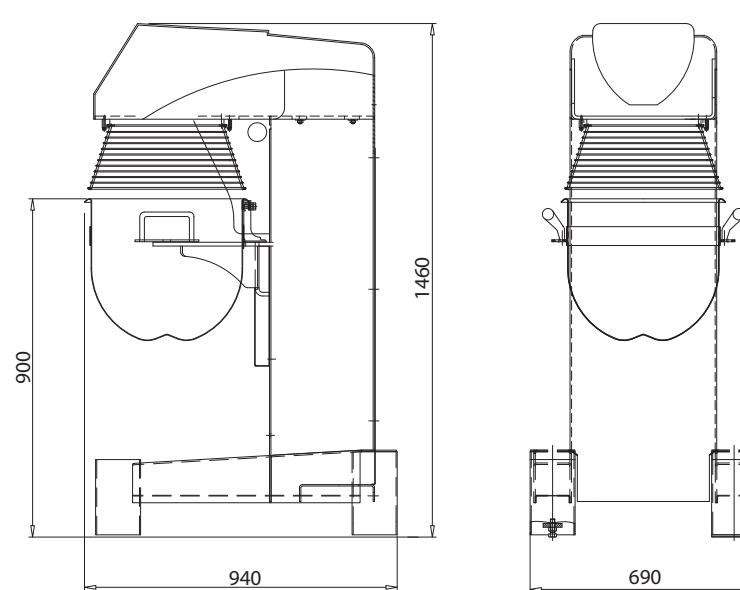
Bull 20



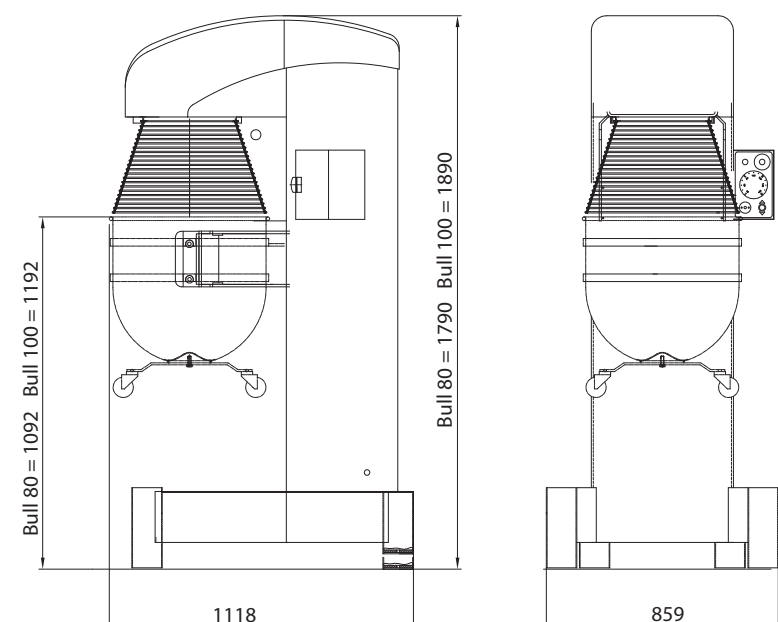
Bull 20C



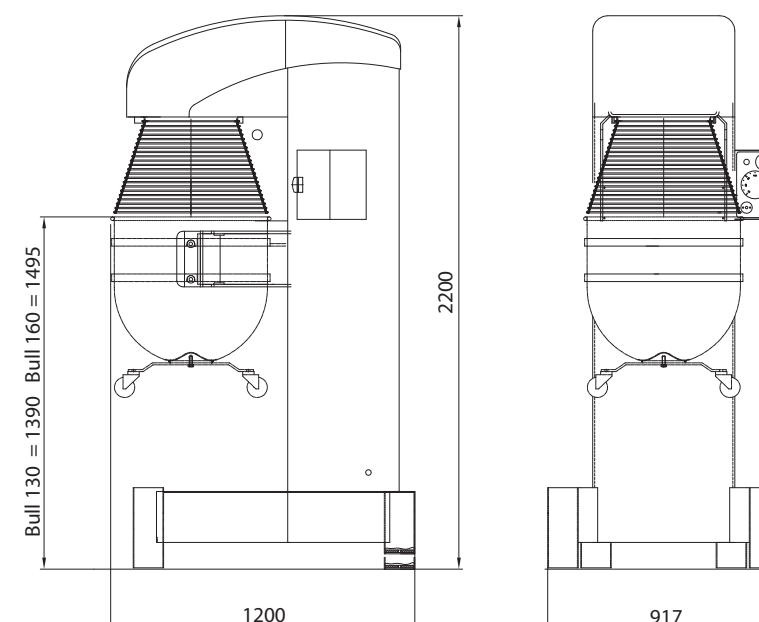
Bull 40



Bull 60



Bull 80
Bull 100



Bull 130
Bull 160

Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные		BULL 20	BULL 20 C	BULL 40	BULL 60	BULL 80	BULL 100	BULL 130	BULL 160
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковок	mm	560 x 730 x 1470	560 x 730 x 1470	810 x 990 x 1730	810 x 990 x 1730	1100 x 1300 x 2050	1100 x 1300 x 2150	1150 x 1450 x 2265	1150 x 1450 x 2265
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто	kg	113	129	210	262	568	580	770	800
Potenza installata - Installed power	kW	1.1	1.1	1.5 - 1.8	2.2	4.5	4.5	6	6
Voltaggio con inverter - Voltage with inverter Voltaje con inverter - Напряжение с инвертором	V	220V-1-50/60Hz	220V-1-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz
Voltaggio modello 3V - Voltage 3V model Voltaje modelo 3V - Напряжение модель 3В	V	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	-	-	-	-	-

Tecnologia, profonda conoscenza del processo e assimilazione dei segreti della lavorazione artigianale. Sono gli strumenti della ricerca e dell'innovazione di cui siamo protagonisti dal 1985. In Italia e nel mondo.

Technology, a wide knowledge of processes and a deep involvement in the secrets of the baking and pastry craft. These are the elements of our research and the tools of innovation which make us a market leader in Italy and worldwide since 1985.

Tecnología, profundo conocimiento del proceso y asimilación de los secretos de la elaboración artesanal. Son los instrumentos de la investigación y de la innovación de los cuales somos protagonistas desde 1985 en Italia y en el mundo

Высокие технологии, глубокое знание процесса и использование традиционных секретов мастерства. Это инструменты, применяемые в сфере исследовательской деятельности и поиска инновационных решений, лидерами которой мы являемся с 1985 г. В Италии и в мире.



La forza leggendaria del toro trova riscontro nei mixers planetari Bull. Le soluzioni tecniche adottate consentono l'utilizzo nelle condizioni più impegnative.

The fabulous bull's strength pulses inside Bull planetary mixers. Their technical features make these mixers work under the most demanding conditions.

La fuerza legendaria del toro se ve reflejada en las batidoras mezcladoras Bull. Las soluciones técnicas adoptadas permiten su uso en las condiciones más exigentes.

Легендарная сила быка находит свое применение в тестомешалках линии Bull. Применяемые технологии позволяют использовать машину в условиях с большой эксплуатационной нагрузкой.



Graphic design by workshop, Paris - Prints grafiche marcolin schio wrl

Catálogo Rollmatic 2009 - Aggiornamento 2011-I

planetary mixers

miscelatori planetari
batidoras mezcladoras
планетарные тестомешалки



Rollmatic®

Rollmatic s.r.l. via Piemonte 9 - 36015 Schio (Vicenza) Italy
Telephone +39-0445-577-000 Fax +39-0445-579-056
Web www.rollmatic.com Email info@rollmatic.com

Rollmatic®
Bakery and Pastry Equipment

miscelatori planetari

La forza leggendaria del toro trova riscontro nella linea di mixers planetari Bull, assieme ad un design morbido ed accattivante. Le soluzioni tecniche adottate, con scatole di trasmissione ad ingranaggi in bagno d'olio, la rigidità della struttura dei corpi macchina e la potenza installata consentono utilizzi ottimali anche nelle condizioni più impegnative. La semplicità di costruzione garantisce una manutenzione semplice ed essenziale. L'adozione della soluzione con inverter elettronico protegge il motore da eventuali sovraccarichi e consente di trovare sempre la velocità di miscelazione ideale per ogni impasto o crema. Facili da pulire, con la griglia di protezione amovibile, facili da usare, con utensili intercambiabili senza rimuoverne la vasca o viceversa. Struttura in acciaio verniciato di grosso spessore, parti a contatto con il cibo in acciaio inox o materiali compatibili. A richiesta con corpo macchina in acciaio inox.

Bull 20
Bull 20C



Disponibile in versioni da banco e a pavimento (20C). A richiesta, kit di riduzione della vasca da 20 a 10 litri. Studiati per pasticcerie, laboratori in genere e ristoranti. Timer.

Available in bench type and floor-based versions (20C). Optional bowl reduction kit from 20 to 10 litres. Designed for confectionery, bakery in general, hotels and restaurants. Timer.

Disponibile en versiones de mostrador y de piso (20C). Kit de reducción del caldero de 20 a 10 litros opcional. Estudiado para confiterías, sectores de elaboración en general y restaurantes. Timer.

В наличии модель стандарт и модель с усиленной мощностью для специального использования в кондитерских и пр. предприятиях. Набор сокращения объема дежи от 20 до 10 л. по заказу. Разработана для кондитерских, отраслевых предприятий и ресторанов. Таймер.

Disponibile in versioni normale e potenziata per l'utilizzo specifico in pasticceria o generico (Bull 40). A richiesta, kit di riduzione vasca da 40 a 20 litri (Bull 40), da 60 a 40 litri e da 60 a 20 litri (Bull 60). Adatto a pasticcerie e panetterie di dimensioni artigianali. Timer.



Bull 40
Bull 60

Available in standard or enhanced versions, specific confectionery use and bakery in general (Bull 40). Optional bowl reduction kit from 40 to 20 litres (Bull 40), from 60 to 40 and from 60 to 20 litres (Bull 60). Timer. For artisanal productions, confectioners and baker shops. Timer.

Disponibile en versiones normal y potenciada para el uso específico en pastelería o genérico (Bull 40). Kit opcional de reducción de caldero de 40 a 20 litros (Bull 40), de 60 a 40 litros, y de 60 a 20 litros (Bull 60). Adecuado para pastelerías y panaderías artesanales.

В наличии модель стандарт и модель с усиленной мощностью для специального использования в кондитерских и пр. предприятиях. Набор сокращения объема дежи от 20 до 10 л. по заказу. Подходит для небольших кондитерских и хлебопекарен. Таймер.

Miscelatori di taglia superiore con strutture surdimensionate. Sollevamento vasca elettrico con trasmissione a doppia catena. Timer. Adatti ad applicazioni artigianali-industriali.

Large mixer with oversized frame. Electrical bowl lifting with double chain drive. Timer. For artisanal-Industrial productions.

Mezcladoras de gran porte con estructuras sobredimensionadas. Elevación electrónica del caldero con transmisión de doble cadena. Timer. Adecuadas para aplicaciones artesanales e industriales.

Тестомешалки больших размеров. Электрический подъемник дежи с двойным цепным приводом. таймер. Применяется в частном и промышленном производстве.



Bull 130
Bull 160

Miscelatori adatti ad applicazioni industriali. Sollevamento vasca elettrico con trasmissione a doppia catena. A richiesta, versione Plus con touch-screen programmabile e memorizzazione di 100 ricette, particolarmente indicata per guidare gli operatori, evitando la possibilità di errori. Timer.

Mixers for industrial applications. Electrical bowl lifting with double chain drive. Plus versions are available upon request, featuring a programmable touch screen and memory to store up to 100 recipes providing operators with more guidance while working and preventing potential mistakes. Timer.

Mezcladores adecuados para aplicaciones industriales. Elevación eléctrica del caldero con transmisión de doble cadena. A pedido, versiones Plus con pantalla táctil programable y memorización de 100 recetas. La versión Plus está especialmente indicada para guiar a los operadores, evitando la posibilidad de errores. Timer.

Тестомешалки для промышленного применения. Электрический подъемник дежи с двойным цепным приводом. По запросу модели Plus с программируемым сенсорным экраном и выбором 100 формул. Модель Plus предназначена для использования оператором при замешивании по формуле, с целью избежания ошибок. Таймер.



planetary mixers batidoras mezcladoras планетарные тестомешалки

The legendary power of the bull is reflected in the Bull planetary mixers line, together with a sleek and captivating design. The technical solutions, such as the oil-bathed gear transmission boxes, the structural rigidity of the body, and the installed power, allow the machines to be used under even the most demanding conditions. The simplicity in construction guarantees quick and simple maintenance. The use of an electronic inverter protects the motor from possible overloads and enables the operator to find the ideal mixing speed for any product. Easy to clean thanks to the removable grid and easy to use with the interchangeable tools, with or without removing the bowl. The frame is made of thick painted steel, and parts making contact with the food are stainless steel or compatible materials. Stainless steel body machines available upon request.

La fuerza legendaria del toro se ve reflejada en la línea de batidoras mezcladoras Bull, junto a un diseño suave y cautivante. Las soluciones técnicas adoptadas, con cajas de transmisión por engranajes en baño de aceite, la rigidez de la estructura de los cuerpos de la máquina y la potencia instalada permiten usos óptimos incluso en las condiciones más exigentes. La simplicidad de la construcción garantiza un mantenimiento sencillo y mínimo. La adopción de la solución con inverter electrónico protege el motor de eventuales sobrecargas y siempre permite encontrar la velocidad de mezclado ideal para cada tipo de mezcla o crema. Fáciles de limpiar, con la rejilla de protección desmontable, fáciles de usar, con utensilios intercambiables sin quitar el caldero y viceversa. Estructura en acero pintado de gran espesor, piezas en contacto con la comida de acero inoxidable o materiales compatibles. A pedido, el cuerpo de la máquina puede ser de acero inoxidable.

Легендарная сила быка находит свое применение в тестомешалках линии Bull, отличающихся мягким и привлекательным дизайном. Такие технологические решения, как коробки передач с постоянно смазываемыми зубчатыми шестернями и прочность внешней структуры позволяют использовать машину в условиях большой эксплуатационной нагрузки. Простота конструкции гарантирует легкое техническое обслуживание. Электронный инвертор защищает мотор от возможной перегрузки и позволяет установить оптимальную скорость замешивания для любого вида теста или крема. Оборудование легко чистится, благодаря съемной защитной решетке, оно простое в управлении: инструменты заменяются без необходимости снимать дежу и наоборот. Структура из покрытой защитной краской нержавеющей стали большой толщины, компоненты, которые находятся в непосредственном контакте с пищевыми продуктами, реализованы из нержавеющей стали или аналогичного по характеристикам материала. По заказу корпус установки из нержавеющей стали.

● Caratteristiche - Standard fittings Características - Características ○ Optional - Opcional дополнительные компоненты	Bull 20	Bull 20 C	Bull 40	Bull 60	Bull 80	Bull 100	Bull 130	Bull 160
Regolazione velocità con inverter Adjustable speed with inverter Regulación de velocidad con inverter Регулирование скорости с помощью инвертора	●	●	●	●	●	●	●	●
Regolazione 3 velocità con selettore Adjustable speed with switch Regulación de 3 velocidades con selector Выбор 3 скоростей с помощью переключателя	●	●	●					
Sollevamento vasca manuale Manual bowl lifting Elevación manual del caldero Ручной механизм подъема дежи	●	●	●	●				
Sollevamento vasca elettrico Electrical bowl lifting Elevación eléctrica del caldero Электронный механизм подъема дежи			○	○	●	●	●	●
Vasca inox Stainless steel bowl Caldero de acero inoxidable Дежа из нержавеющей стали	●	●	●	●	●	●	●	●
Vasca inox con ruote Stainless steel bowl with wheels Caldero de acero inoxidable con ruedas Дежа из нержавеющей стали, на колесиках					●	●	●	●
Riduzione vasca Bowl size reduction Reducción del caldero Сокращение объема дежи	○	○	○	○				
Carrello per vasca Bowl trolley Carro para el caldero Коретка для дежи			○	○	○	○		
3 utensili 3 tool set 3 utensilios 3 инструмента	●	●	●	●	●	●	●	●
Raschiatore Scraper Rascador Скребок			○	○	○	○	○	○
Griglia amovibile Removable grid Rejilla extraíble Съемная решетка	●	●	●	●	●	●	●	●
Versione Plus (con touch screen) Plus version (with touch screen) Versión Plus (con pantalla táctil) Версия Plus (сенсорный экран)							○	○

