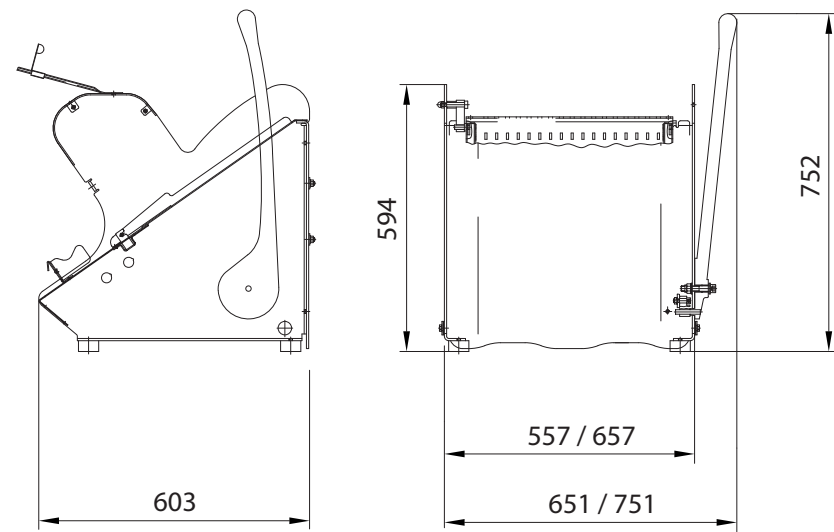
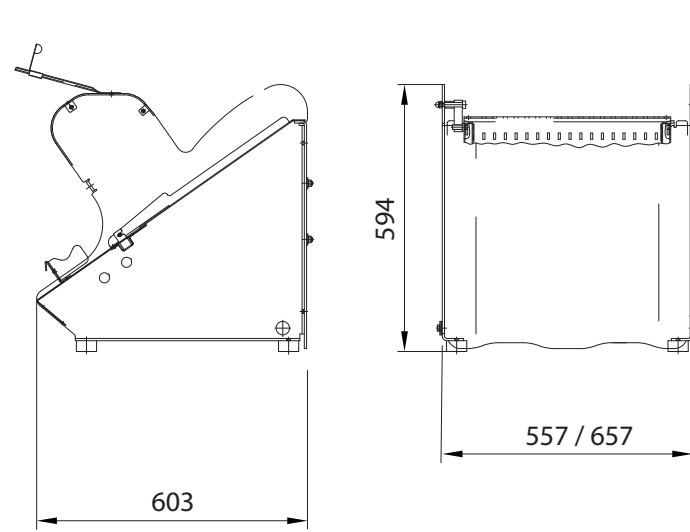


Samurai G42 & G42 COVER



Samurai C42-C52



Samurai CP42-CP52

Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos - Технические данные - Technische Daten		G42	C42-C52	CP42-CP52
Imballo - Packing - Embalaje - Габариты упаковки - Verpackung	mm	820 x 670 x 920	820 x 670 x 920	820 x 670 x 920
Peso netto - Net weight - Peso neto - Вес нетто - Nettogewicht	kg	98	101 - 107	101 - 107
Potenza installata - Installed power - Installierte Leistung	kW	0.55	0.75	0.75
Voltaggio - Voltage - Voltaje - Напряжение - Spannung	V	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz	400V-3-50/60Hz
Larghezza taglio - Maximum cut width - Anchura de corte - Ширина резки - Schnittbreite	mm	420	420 - 520	420 - 520
Altezza taglio - Bread height - Altura de corte - Высота резки - Schnitthöhe	mm	60 - 160	60 - 160	60 - 160
Passo lame - Blade pitch - Paso cuchillas - Шаг лезвия - Messerabstand	mm	7 - 18	7 - 18	7 - 18
Applicazione - Application - Aplicación - Применение - Einsatzbereich		negozio/laboratorio shop/bakery negocio/laboratorio магазин/предприятие Geschäft/Bäckerei	laboratorio medio-piccolo small/medium size bakery requeño/mediano laboratorio среднее/маленькое предприятие kleiner bis mittlerer Backbetrieb	
● Caratteristiche - Standard fittings - Características - Характеристики - Standardmerkmale ○ A richiesta - Optional - Opcional - дополнительные компоненты - Auf Anfrage				
Manuale - Manual - Ручное управление - Manuell		●	●	
Automatica a ciclo singolo - Automatic/single cycle - Automática/ciclo individual - Автоматическая/разовый цикл - Automatisch mit Einzelzyklus				●
Automatica a ciclo continuo - Automatic/continuous cycle - Автоматическая/повторяющийся цикл - Automatisch mit Dauerzyklus				●
Fotocellula sicurezza - Safety photocells - Fotocélula de seguridad - Защитный фотозлемент - Sicherheits-Fotozelle				●
Coperchio sicurezza - Safety cover - Tapa de seguridad - Защитный картёр - Schutzdeckel				○
Carico frontale - Front loading - Carga frontal - Загрузка спереди		●	●	●
Oliatore - Lubrication system - Aceitador - Система смазки - Ölter		○	○	○

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.

Technologie, prozesstechnisches Know-how und Kenntnis der Geheimnisse der Brotbackkunst. Das sind die Faktoren, die uns in Forschung und Entwicklung stark gemacht haben. Seit 1985, in Italien und in der Welt.



“Katana”, la spada dei Samurai, esprime potenza e precisione di taglio. Le taglierine Rollmatic garantiscono performance ed efficacia con ogni tipo di pane.

The Samurai sword ‘Katana’, makes a powerful and neat cut. Rollmatic slicers ensure performance and precision with any sort of bread.

“Katana”, la espada de los Samurai, expresa potencia y precisión de corte. Las cortadoras Rollmatic garantizan rendimientos y eficacia con todo tipo de pan.

“Katana” – меч самураев, мощь и точность рубки. Резательные машины марки Rollmatic гарантируют высокие эксплуатационные качества и эффективность при работе с любыми видами хлеба-булочных изделий.

“Katana”, das Schwert der Samurai, ist Ausdruck von Kraft und Schneidpräzision. Die Rollmatic Brotschneidemaschinen garantieren Leistung und Effizienz beim Schneiden jeder Art von Brot.

Graphic design by workshop, Paris - Print grafiche marcolin schio ori

Catalogo Rollmatic 2009 - Aggiornamento 2011-I

slicers

bench type slicers
taglierine da banco
cortadoras de mesa
Настольные хлебoreзки
Theken-Brotschneider



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

Samurai G42 & G42 COVER

Taglierina da banco manuale. Modello compatto adatto al piccolo laboratorio come al negozio ed al ristorante. Utilizzo generico.

Manual bench type slicer. Compact size. Perfect for shops, supermarkets and restaurants. General use.

Cortadora de pan manual de mostrador. Modelo compacto adecuado para el pequeño laboratorio, el negocio y el restaurante. Modelo adecuado para uso general.

Настольная хлеборезка с ручным управлением. Все качества больших моделей в этой компактной установке, которая подойдет для небольшой пекарни, магазина или ресторана. Модель общего назначения.

Manueller Tisch-Brotschneider. Die ganze Qualität der großen Schwestern in einem kompakten Modell für kleine Backbetriebe, Geschäfte und Restaurants. Auch als Allerschneider verwendbar.



Samurai C42-C52

Modello manuale da banco. Potente ed affidabile con ogni tipo di pane. Per pane con crosta medio-dura ed utilizzo anche intensivo.

Manual bench type model. Effective and reliable for all types of bread thanks to the option of the lubrication system. Suitable for bread with medium-hard crust. It can be used intensively.

Modelo manual de mostrador. Potente y fiable para todo tipo de pan gracias a la opción del aceitador. Para pan con costra de dureza media y uso también intensivo.

Настольная модель с ручным управлением. Мощная и надежная установка для любого вида хлебобулочных изделий. Для хлеба со средне-твердой коркой, модель для интенсивного использования.

Manueller Tisch-Brotschneider. Bei jeder Brotsorte leistungsstark und zuverlässig. Für Brot mit mittlerer bis harter Kruste und auch für intensive Benutzung geeignet.



Samurai CP42-CP52

Modello automatico da banco. Impostazione del taglio a ciclo singolo o continuo con regolazione della velocità. Protezione con fotocellula. Piano di lavoro inclinato. Carico frontale. Potente ed affidabile con ogni tipo di pane. Per pane con crosta medio-dura ed utilizzo anche intensivo.

Automatic bench type model. Single and continuous cycle with adjustable speed. Safety photocell. Front loading. Effective and reliable for all types of bread. Suitable for bread with medium-hard crust. It can be used intensively.

Modelo automático de mostrador. Programación del corte en ciclo simple y continuo. Protección con fotocélula. Plano de trabajo inclinado. Carga frontal. Potente y fiable para todo tipo de pan. Para pan con costra de dureza media y uso también intensivo.

Автоматическая настольная хлеборезка. Установка отдельного и продолжительного цикла резки с регулировкой скорости. Защитный механизм с фотоэлементом (для рынков вне зоны стран ЕС). Наклонная рабочая поверхность. Фронтальная загрузка. Мощная и надежная установка для работы с любым видом хлебобулочных изделий. Для хлеба со средне-твердой коркой и интенсивного пользования.

Automatisches Thekenmodell. Schnitteinstellung mit Einzel- oder Daueryklus und Geschwindigkeitsregulierung. Schutz durch Deckel oder Fotozelle (außerhalb der EG). Geneigte Arbeitsfläche. Frontale Beschickung. Bei jeder Brotsorte leistungsstark und zuverlässig. Für Brot mit mittlerer bis harter Kruste und auch für intensive Benutzung geeignet.



Настольные хлеборезки Theken-Brotschneider

Название линии хлеборезок Samurai восходит к древним японским воинам и их известным мечам «катана», которые отличаются силой и точностью удара. Такое название не случайно, потому что хлеборезательные машины марки Rollmatic гарантируют высокие эксплуатационные качества и эффективность при работе с любыми видами хлебобулочных изделий. Соответствующее последним европейским нормативам оборудование является настоящим произведением искусства с точки зрения надежности использования. Легкая и безопасная чистка ножей, благодаря емкости для сбора крошек, оборудованной микро-реле, которое блокирует запуск машины при открытом контейнере. Приятный эстетический дизайн машин, цветовые решения по выбору клиента, небольшие размеры, бесшумная работа и эргономичность позволяют легко интегрировать установки в интерьер магазина или павильона в торговом центре. Наличие разнообразных моделей, от настольных, до промышленных, оборудованных такими дополнительными компонентами, как нагнетатель воздуха для раскрытия пакетов, система смазки ножей или ножей с тефлоновым покрытием, обеспечивают высокую производительность и лучший результат при резке как хлеба с твердой коркой, так и более мягких сортов, которые трудно резать: например для ржаного хлеба. Модели с ручным управлением, полуавтоматические с 2 скоростями резки, автоматические установки с программированием циклов и силой прижима, в зависимости от типа хлебобулочного изделия. Максимальная ширина резки до 520 мм, шаг от 7 до 18 мм, высота до 180 мм. Легко заменяемые лезвия. Компоненты резки из нержавеющей стали.

Der Name der Brotschneidemaschinen Samurai stammt von den Kriegeren aus der japanischen Geschichte mit ihrem berühmten Schwert "Katana" als Inbegriff von Kraft und Schneidpräzision. Die Wahl des Namens ist kein Zufall, denn die Brotschneidemaschinen von Rollmatic garantieren Leistung und Effizienz beim Schneiden jeder Art von Brot. IM Einklang mit den neuesten europäischen Richtlinien entsprechen sie in Sachen Anwendungssicherheit dem Stand der Technik. Dank des Krümelauffangbehälters mit Mikroschalter zum Schutz gegen den versehentlichen Anlauf der Maschine bei geöffnetem Behälter lassen sie sich einfach und sicher reinigen. Mit ihrer ansprechenden Optik, der kundenspezifischen Farben, den knappen Abmessungen, dem leisen Betrieb und der ergonomischen Gestaltung lassen sich die Modelle einfach in die Geschäftseinrichtung oder in den Verkaufsbereich eines Supermarkts integrieren. Das Modellangebot reicht von Tischgeräten bis hin zu industriellen Maschinen um umfasst eine reiche Palette an Zusatzteilen, wie etwa das Gebläse zum Aufblasen der Beutel, den Öler und die teflonbeschichteten Messer. Damit sind eine hohe Produktionsleistung und optimale Schneidergebnisse sowohl bei Brot mit harter Kruste als auch bei dem schwer zu schneidenden, klebrigeren Roggenbrot gewährleistet. Es gibt manuelle Modelle, halbautomatische Geräte mit 2 Schneidgeschwindigkeiten, vollautomatische Maschinen mit programmierbarer Zyklusanzahl und je nach Brotsorte regulierter Schubkraft. Maximale Schneidbreite bis zu 520 mm mit Abstand von 7 bis a 18 mm und Höhe bis zu 180 mm. Einfacher Messerersatz. Mit dem Brot in Kontakt kommenden Teile aus Edelstahl.

taglierine da banco bench type slicers cortadoras de mostrador

Il nome della linea di taglierine Samurai si ispira agli storici guerrieri giapponesi ed alla loro famosa spada, "katana", che esprime potenza e precisione di taglio. L'assonanza non è casuale perché le taglierine Rollmatic garantiscono performance ed efficacia di taglio con ogni tipo di pane. Nel rispetto delle normative europee più recenti, rappresentano lo stato dell'arte in fatto di sicurezza di utilizzo. Facili da pulire e in tutta sicurezza, grazie al cassetto raccogli briciole con microswitch che impedisce l'avvio della macchina senza la sua preventiva chiusura. L'estetica piacevole dei modelli, i colori personalizzabili, le dimensioni contenute, la silenziosità e l'ergonomia, permettono la loro facile integrazione con l'arredo di un negozio o nell'area vendita di un supermercato. I vari modelli disponibili, da quelli da tavolo a quelli industriali, assieme alle opzioni come il soffiatore per sacchetti, l'oliatore e le lame teflonate, consentono di ottenere un'alta produttività ed i migliori risultati di taglio, sia con pane a crosta dura che con quello più pastoso e difficile da tagliare come quello con segala. Facilità di sostituzione lame. Parti a contatto con il pane in acciaio inox.

The name of the Samurai line of slicers is inspired by the historical Japanese warriors and their sword, the famous "katana", conveying powerful and accurate cutting. The choice of name is hardly accidental, Rollmatic slicers guarantee performance and efficiency in cutting for any sort of bread. In compliance with the latest European standards, this line provides state of the art safety. It is easy and safe to clean due to its crumb tray box with microswitch which, as a precautionary measure, prevents the machine from starting if it has not been closed. The pleasing aesthetic of the models, their personalised colours, small dimensions, noiselessness and ergonomics make them easy to integrate in shops or supermarket sales areas. The different available models, from the bench type to the industrial type, together with options such as the bag-opening blower, oiler, and Teflon blades, provide high productivity and better cutting results, for either hard crust bread, or softer breads such as rye, which are more difficult to slice. Blades are easily replaced. The parts in contact with the bread are made of stainless steel.

El nombre de la línea de cortadoras Samurai está inspirado en los históricos guerreros japoneses y en su famosa espada, "katana", la cual expresa potencia y precisión de corte. La similitud no es casual una vez que las cortadoras Rollmatic garantizan rendimientos y eficacia de corte con todo tipo de pan. Respetando las normativas europeas más recientes, representan el estado del arte en cuestión de seguridad de uso. Fáciles de limpiar y con total seguridad, gracias al cajón recolector de migas con microswitch, que impide el arranque de la máquina si no se encuentra cerrado. La agradable estética de los modelos, los colores personalizados, las dimensiones reducidas, la silenciosidad y la ergonomía, permiten su fácil integración con el mobiliario de un negocio o en el sector de ventas de un supermercado. Los diferentes modelos disponibles, desde los de mesa hasta los industriales, junto a las opciones como el soplador para bolsas, el aceitador y las cuchillas teflonadas permiten obtener una alta productividad y los mejores resultados de corte, sea con panes con costra dura como con los más blandos y difíciles de cortar como aquellos con centeno. Fácil sustitución de cuchillas. Piezas en contacto con el pan de acero inox.

