

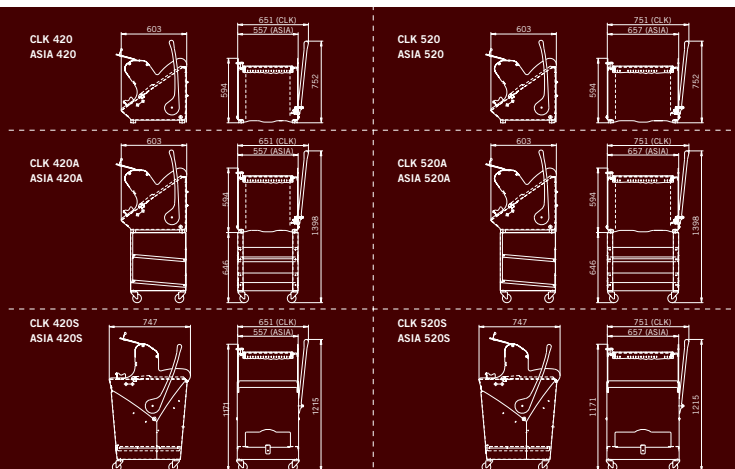
**Slicers
Taglierine
Coupeuses
Aufschnittmaschine
Хлеборезки**



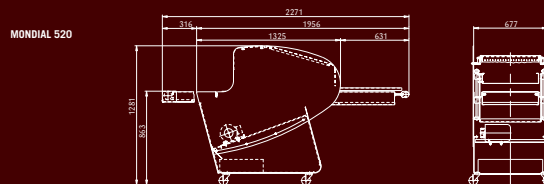
**MONDIAL 520
CLK series
ASIA series**



www.rollmatic.com



CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES-CARACTERISTIQUES TECHNIQUES-TECHNISCHE DATEN-ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	CLK 420 ASIA 420	CLK 420A ASIA 420A	CLK 420S ASIA 420S	CLK 520 ASIA 520	CLK 520A ASIA 520A	CLK 520S ASIA 520S
Passaggio utile lunghezza filone/Passage for loaf length/Passage utile longueur de pain/Lauf nutzbar brot-laib aenge/Максимальная длина батона	420mm	420mm	420mm	520mm	520mm	520mm
Passaggio utile altezza filone/Passage for loaf height/Passage utile hauteur du pain/Brotlaib hoehe/Максимальная высота батона	40/165mm	40/165mm	40/165mm	40/165mm	40/165mm	40/165mm
Passo lame/Thickness of slices/Epaisseur de tranches/Scheibendicke - other on request/altri passi su richiesta/Расстояние между лезвиями	7-9-10-11-12-14-15-16-18	7-9-10-11-12-14-15-16-18	7-9-10-11-12-14-15-16-18	7-9-10-11-12-14-15-16-18	7-9-10-11-12-14-15-16-18	7-9-10-11-12-14-15-16-18
Potenza installata/Installed power/Puissance installée/Anschlußwert/Установленная мощность	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw	0,75 kw
Peso/Weight/Poids/Gewicht/Bec	CLK 420 112 kg.	CLK 420A 140 kg.	CLK 420S 143 kg.	CLK 520 114 kg.	CLK 520A 144 kg.	CLK 520S 150 kg.
Peso/Weight/Poids/Gewicht/Bec	ASIA 420 118 kg.	ASIA 420A 145 kg.	ASIA 420S 151 kg.	ASIA 520 135 kg.	ASIA 520A 165 kg.	ASIA 520S 171 kg.



CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES-CARACTERISTIQUES TECHNIQUES-TECHNISCHE DATEN-ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	MONDIAL 520
Passaggio utile lunghezza filone/Passage for loaf length/Passage utile longueur de pain/Lauf nutzbar brot-laib aenge/Максимальная длина батона	520mm
Velocità tappeti entrata/Speed of loading belts/Vitesse d'avance des tapis/ Fördergeschwindigkeit einstellbar/Лента на вход скорость	0,6 - 2,5 m/Min
Passaggio utile altezza filone/Passage for loaf height/Passage utile hauteur du pain/Brotlaib hoehe/Максимальная высота батона	47/165mm
Passo lame/Thickness of slices/Epaisseur de tranches/Scheibendicke - other on request/altri passi su richiesta/Расстояние между лезвиями	8-9-10-11-12-14-15-16-18
Tappeto d'uscita/output belt/tapis de sortie/Auslaufband/Лента на выходе	Optional
Apri sacchetto/ Bag-opening blower system on right or left/ Souffleuse ouvre-sachets/Aufblasgerät/Открыватель пакета	Optional
Potenza installata/Installed power/Puissance installée/Anschlußwert/Установленная мощность	0,75 kw
Peso/Weight/Poids/Gewicht/Bec	330 kg.

Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment

Rollmatic s.r.l. Via Piemonte, 9 Z.I. - 36015 SCHIO (VI) - Tel. +39 0445.577.000 - 575.665 Fax +39 0445.579.056
E-mail: info@rollmatic.com

**Art of the Cut
L'Arte del Taglio
L'Art de la Coupe
Die Kunst des Schnittes
Искусство резки**



**Slicers
Taglierine
Coupeuses
Aufschnittmaschine
Хлеборезки**

www.rollmatic.com

Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment



Automatiche - Automatic - Automatiques - Automatische - Автоматические

Art of the Cut

L'Arte del Taglio
L'Art de la Coupe
Die Kunst des Schnitens
Искусство резки

MONDIAL 520

UK Fully automatic bread slicer produced in steel structure with base on wheel. Adjustable advance speed of the belts, adjustable size guides on width, graduated belts height indicator, output table and loaf pusher for the last loaf.

IT Taglierina automatica per pane con struttura in acciaio montata su basamento con ruote. Velocità regolabile dei tappeti di avanzamento, guida pane regolabile in larghezza, tappeto superiore regolabile con indicazione altezza, tavolo d'uscita e spingitore ultimo pane.

FR La coupeuse a été réalisée en acier complète de base - sur roues avec freins. Vitesse d'avance des tapis réglable, guides de calibre réglables en largeur, graduation indiquant hauteur du tapis supérieur, table de sortie et poussoir pour le dernier pain.

DE Maschine komplett mit untergestell auf rädern und einstellbaren befestigungsfüssen. Fördergeschwindigkeit einstellbar, Verstellbare Führungsschiene, Graduierte Höhenanzeige des transportbands, Auslaufblech, Handhebel für das letzte Brot.

RU Автоматическая хлеборезка, обладающая структурой из стали и установленная на основании на колесах. Имеет регулируемую скорость подающих лент, регулируемое по ширине направление хлеба, регулируемый верхний ленту с указанием высоты, стол на выходе и толкатель последнего батона.

Manuali - Manuals - Manuels - Handbücher - Ручные

CLK series

UK Slicers produced in steel structure and can be supplied either as bench type or with base on wheel. The cutting is made by means of a double frame of blades with an alternative axil movement. It is supplied with a drawer for crumbs, with surfaces and bread pusher in stainless steel. The pusher can have different pression.

IT Macchine con struttura in acciaio fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno. Taglio mediante doppi tela di lame con movimento assiale alternativo. E' completa di cassetto raccogli briciole con piani e spingipane in acciaio inox. Pressione di spinta del spingitore ad assetto variabile.

FR La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version pour table ou complète de base - sur roues avec freins. Double châssis de lames pour la coupe avec mouvement axiale. La machine est complète d'un tiroir pour les miettes avec plan et dispositif pour pousser le pain en acier inox. Possibilité de changer le réglage de pression du "pousse-pain".

DE Maschine komplett mit untergestell auf rädern und einstellbaren befestigungsfüssen. Doppelte Klingengestelle für vielfachschnitt axial-hin und herbewegung der klingen.

RU Хлеборезки, имеющие структуру из стали, изготавливаются как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом. Резет посредством двойных рам с ножами при осевом переменном движении. Поставляется с ящиком для сбора крошек, с поверхностями и толкателем для хлеба из нержавеющей стали. Имеет переменное толкающее усилие толкателя.

CLK 420 - CLK 520

Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading. Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.



CLK 420S - CLK 520S

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento posteriore. Slicers for white and 30% rye bread horizontal back loading. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec le chargement horizontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot hinterbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с задней загрузкой.



CLK 420A - CLK 520A

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale. Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.

Semlautomatiche - Semlautomatic - Semi-automatic

ASIA series

UK Semiautomatic slicers produced in steel structure and can be supplied either as bench type or with base on wheel, programming of the slicing force and automatic adaptation of the speed to the consistency of the bread, single or continuous slicing and automatic adjustment of the height of the bread hold down device.

IT Taglierina semiautomatica con struttura in acciaio fornita nelle versioni da tavolo oppure con basamento con ruote e freno. spingi pane inox ad avanzamento automatico con possibilità di selezionare diverse pressioni di forza, possibilità di tagliare pezzo per pezzo o in continuo.

FR La coupeuse a été réalisée en acier et peut être fournie en version pour table ou complète de base sur roues avec freins, programmation des forces de coupe, adaptation automatique de la vitesse selon la consistance du pain, ajustement automatique de la hauteur du presse-pain et coupe en séquentiel ou en continu.

DE Maschine komplett mit untergestell auf rädern und einstellbaren befestigungsfüssen, programmierbare schnittkraft, automatische anpassung der geschwindigkeit an die brotorte, automatische höhenverstellung des brotniederhalters, einzelnes oder kontinuierliches schneiden.

RU Полуавтоматическая хлеборезка со структурой из стали, изготавливается как настольные модели, так и модели с основанием на колесах с тормозом, толкателем хлеба из нержавеющей стали с автоматическим показанием невязки, с возможностью выбора различного силового давления, с возможностью резки по одному батону или постоянно.



ASIA 420 - ASIA 520

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale. Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.

ASIA 420S - ASIA 520S

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento posteriore. Slicers for white and 30% rye bread horizontal back loading. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec le chargement horizontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot hinterbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с задней загрузкой.



ASIA 420A - ASIA 520A

Taglierine per pane bianco e segala 30% a caricamento frontale. Slicers for white and 30% rye bread with frontal loading. Coupeuses pour pain de mie et de seigle 30% avec alimentation frontal. Aufschneitmäschine für weiss und 30% roggenbrot frontbeschükung. Хлеборезки для белого хлеба и хлеба с 30%-м содержанием ржи с фронтальной загрузкой.

Semlautomatiche - Semlautomatic - Semi-automatic

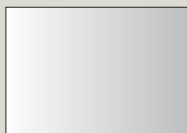
Halbautomatische - Полуавтоматические

Automatiche - Automatic - Automatiques - Automatische - Автоматические

Manuali - Manuals - Manuels - Handbücher - Ручные



OPTIONAL
Apri sacchetto
Bag-opening blower
system on right or left
Souffleuse ouvre-sachets
Aufblasgerät
Открыватель пакета



Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment
www.rollmatic.com

