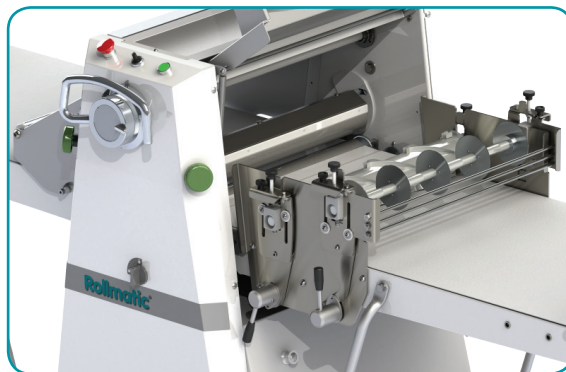


Prawie 40 lat na rynku światowym i ponad 15 lat na polskim

Dzisiaj chcielibyśmy przybliżyć Państwu firmę Rollmatic, która powstała w 1985 roku w północnych Włoszech. Właścicielami są Antonio i Corrado Lobia. Corrado poznałem na przełomie 2008/2009 roku i po kilku spotkaniach postanowiliśmy podjąć współpracę i sprawić, by marka Rollmatic stała się bardziej rozpoznawalna w Polsce.

Jako firma Nurkowski wspólną przygodę postanowiliśmy rozpocząć od dostaw mikserów planetarnych – ubijaczek cukierniczych Bull. Naszych klientów przekonała prosta budowa i użycie dobrych komponentów maszyny. Co jeszcze ważne konstrukcja różg, która powoduje dobre napowietrzenie, oraz szybkości obrotowe systemu planetarnego powodowały, że masy są puszyste i szybko wymieszane. Zdarzyło się nam również, że stanęliśmy do prób porównawczych ubijania białka z ubijaczką bramową. Nasze ubijaczki z serii BULL poradziły sobie świetnie. Ubijaczka bramowa miała czasy pomiędzy 13,5 a 15 minut, natomiast 100 l ubijaczka Rollmatic ubiła tę masę w 15-16 minut. Co ważne jest 2-3 razy tańsza od bramowej.

Wiele firm używa mikserów Rollmatic Bull nie tylko do podbijania białka i delikatnych kremów, lecz także do ubijania mas sernikowych, ucierania ciasta, mieszania cięższych składników. Ich prosta budowa powoduje, że awaryjność urządzenia jest bardzo niska, a trwałość wysoka. Występuje jako model do rzemiosła 10-80 l oraz model przemysłowe 100 lub 160 l. Jest też model 3 w 1, gdzie można mieć 2 zestawy redukcyjne – z tego rozwiązania korzystają najczęściej zakłady, w których jest mało miejsca i w jednej maszynie, np. Bull 60 l mogą mieć dodatkowo kocioł i narzędzia dla 40 l i 20 l. Występują w wersjach ergonomicznych z automatycznym podnoszeniem kotła.



Kolejnym dobrze znanym w Polsce urządzeniem firmy Rollmatic są wałkownice z serii ROLL. Najnowsza seria R6 pojawiła się na przełomie 2014/2015 roku i jest sprawdzoną konstrukcją. Tu każdy znajdzie coś dla siebie. Zacząć możemy od małych kompaktowych urządzeń nablatowych dla mniejszych zakładów. Wałkownice te mogą być położone na blacie, a po skończonej pracy schowane pod blat; mają stoły o długości 70-80 cm i szerokości 50 cm, które się unoszą. Sterowane są manetką typu joystick – proste w obsłudze. Kolejnymi modelami są modele wolnostojące na podstawie jezdnej, szerokości taśmy 50, 60 lub 65 cm i stołami o długości od 80 do 140 cm. Stoły w każdym modelu mogą być podnoszone, co ogranicza ilość zajmowanego miejsca kiedy nie pracują. I tu wachlarz tych urządzeń jest naprawdę szeroki jeśli chodzi o sterowanie (joystick, uchwyty, pedał), regulację grubości manetką, może być wyposażona



w cyfrowy czytnik. Maszyny te mogą być wyposażone w stacje wykrojników i wycinać różne kształty, system szybkiego wypinania taśm oraz opatentowany system szybkiego i łatwego demontażu skrobaków, płynną regulację prędkości taśm oraz różne taśmy. Dzięki temu miłośnicy ciast francuskich mogą uzbroić swoją maszynę w taśmę niebieską, która mniej się nagrzewa, a ktoś kto potrzebuje uniwersalnej maszyny – w taśmę białą, dobrą do każdego rodzaju ciasta, natomiast profesjonaliści od mas cukrowych – w taśmę gładką. Pomożemy każdemu w doborze odpowiedniego urządzenia.

Po urządzeniach manualnych przechodzimy do wałkownic automatycznych z serii R65A. Rollmatic stworzył automatyczną wałkownicę, która jest bardzo prosta w ustawianiu i obsłudze. Komputer urządzenia nie jest skomplikowany, a jego przyjazny wygląd powoduje, że pracownicy nie boją się z niego korzystać. Co istotne maszyna może być wyposażona w automatyczny posypywacz mąki, z pełną regulacją posypywania ciasta, oraz automatyczną zwijarkę. Dzięki takiemu rozwiązaniu operator tylko nadzoruje przebieg wałkowania ciasta. Jest to ważne, gdyż czasami pracownicy spiesząc się nie przestrzegają technologii i obniżają wałki zbyt szybko zrywając siatkę glutenową ciast lub wyciskając tłuszcz z warstw „francuza”, co negatywnie odbija się na jakości. Zastosowanie wałkownicy automatycznej wyklucza te błędy oraz pozwala na poprawienie jakości i szybkości produkcji.

Wszystkie wałkownice Rollmatic mogą być wyposażone w stacje wykrojników i wycinać różne



kształty, system szybkiego wypinania taśm oraz opatentowany system szybkiego i łatwego demontażu skrobaków, płynną regulację prędkości taśm oraz różne taśmy.

Rollmatic to nie tylko ubijaczki i wałkownice. W ofercie producent ma także kralajnice do chleba – samurai oraz dzielarki do bułek DIRO.

Kralajnice występują w formie nablatowej – manualnej i automatycznej. Charakteryzują się małym rozmiarem oraz prostotą wykonania. Najczęściej wykorzystywane w sklepach. Są też wersje wolnostojące manualne i automatyczne. Dla osób krojących chleb w zakładzie są wersje duże manualne lub automatyczne z taśmą podawczą. Występuje również opatentowana opcja wymiennej głowicy z nożami – zmienne szerokości kromki w jednym urządzeniu. Szerokość kromki można ustalić przy zamówieniu. Noże mogą być oliwione w celu łatwiejszego krojenia ciast pszenno-żytnich czy żytnich.

Najnowszy model kralajnic to urządzenie z nożem dyskowym z serii S40-50, gdzie operator sam może zmieniać grubość kromki; może być również ustawiona w punkcie sklepowym do obsługi przez klienta. Urządzenie to otrzymało Złoty medal targów POLAGRA.

Ostatnim, najmłodszym dzieckiem firmy Rollmatic są dzielarki do bułek DIRO. 2 lata temu zostały nagrodzone LAUREM PIEKARSKIM podczas targów Exposweet. Dzielarki występują w 3 wariantach. Manualnym, gdzie podział i zaokrąglanie uruchamiane są dźwignią. Kolejny to pół-automat gdzie po wybraniu ustawień na panelu maszyna automatycznie dzieli, a operator pedałem uruchamia cykl zaokrąglania. Ostatni i najwyższy model DIRO jest automatyczny – proces podziału i zaokrąglania odbywa się bez udziału operatora – wystarczy wybrać odpowiedni program na panelu maszyny. Dzielarki mają różne zakresy wagowe – każdy jest w stanie dobrać odpowiednie dla swojej produkcji.



Konrad Kazanecki
tel. 668 409 196
www.nurkowski.com