



Работете прецизно
и се грижете за
всеки детайл.

*Work with precision
and take care
of every detail.*

ROLL

Двучилиндрова
машина за
формоване
*Two-cylinder
moulder*



 **Domino®**
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

С ROLL разточвате
всяко тесто с лекота
и прецизност.

*With ROLL you roll
any dough with ease
and precision.*



Тя съчетава безкомпромисно качество и издръжливост във всички ваши производства.

Машината за формоване ROLL е превъзходна машина, проектирана да гарантира перфектно разточени различни по размер хлебчета и хлябове благодарение на прецизността на своите системи за разточване и валцоване. Двата дебели хромирани цилиндъра и подложките от вълна осигуряват нежно и равномерно разточване, като същевременно се запазва структурата на тестото.

Тази надеждна и многофункционална машина осигурява безупречни резултати, като същевременно минимизира отпадъците благодарение на вградената си система против отпадъци. С подвижни тави от неръждаема стомана и множество налични настройки, ROLL се адаптира към специфичните нужди на всеки професионалист, правейки работата по-лесна и бърза.

ROLL е проектиран да отговори на нуждите на пекари, сладкари и занаятчии, съчетавайки здравина и иновации, за да ги подпомогне в създаването на най-добрите им продукти.

It combines uncompromising quality and durability in all your production.

The ROLL moulder is a machine of excellence designed to guarantee perfect rolled loaves thanks to the precision of its rolling and rolling systems. The two thick chrome-plated cylinders and the shaved wool mats ensure gentle and even rolling while respecting the dough structure.

This reliable and versatile machine delivers impeccable results while minimising waste thanks to its integrated anti-waste system. With removable stainless steel trays and numerous adjustments available, ROLL adapts to the specific needs of each professional, making work easier and faster.

ROLL is designed to meet the needs of bakers, pastry chefs and artisans, combining robustness and innovation to support them in creating their best products.



ЛЕСНА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ
EASY TO USE



НАДЕЖДНА
RELIABLE



УНИВЕРСАЛНА
VERSATILE





КАЧЕСТВЕНИ ПРЕДИМСТВА QUALITATIVE ADVANTAGES

Подходяща за всички нужди на професионалните занаятчии

Прецизно валцоване благодарение на дебели хромирани ролки

Вълнени филцови ленти за нежна обработка на тестото

Частите, които са в контакт с тестото, са изработени изцяло от неръждаема стомана

Идеална за висококачествени разточени различни по размер хлебчета и хлябове

Интегрирана система против надраскване за обработка на малки грамажи

Сертифицирани материали за дълъг живот и издръжливост

Перфектна комбинация от здравина и нежна обработка

Suitable for all the needs of professional artisans;

Precise rolling thanks to thick chromium-plated rolls;

Wool felt belts for gentle dough processing;

Parts in contact with the dough made entirely of stainless steel;

Ideal for superior rolled loaves;

Integrated anti-scrap system for processing small weights;

Certified materials for long life and durability;

Perfect combination of robustness and gentle processing;



ПРАКТИЧНИ ПРЕДИМСТВА PRACTICAL ADVANTAGES

Компактен и универсален дизайн, идеален за малки пространства

Прибиращи се и подвижни тави от неръждаема стомана за лесно почистване

Предно монтирани електрически контролери за интуитивна и бърза работа

22-позиционно регулиране на подложката за максимална прецизност

Заклучваща се горна дръжка за стабилна работа

Избор от различни конфигурации на масата

Compact and versatile design, ideal for small spaces;

Retractable and removable stainless steel trays for easy cleaning;

Front-mounted electrical controls for intuitive and fast operation;

22-position mat adjustment for maximum precision;

Top mat locking handle for stable working;

Choice of different table configurations;



ДОПЪЛНИТЕЛНИ ПРЕДИМСТВА PROMOTIONAL ADVANTAGES

Предлага висока производителност с най-добро съотношение цена-качество

Символ на надеждност и издръжливост

Идеална опора за създаване на перфектно разточени хлябове

It offers high performance with best value for money;

Symbol of reliability and durability;

Ideal support for creating perfect rolled loaves;



22

РЕГУЛИРАНЕ НА
ЛЕНТАТА
CARPET
ADJUSTMENT

0

ОТПАДЪЦИ
БЛАГОДАРЕНИЕ НА
СИСТЕМАТА ПРОТИВ
НАДРАСКВАНЕ
WASTE THANKS TO THE
ANTI-WASTE SYSTEM

Постига
равномерни
резултати върху
всяко тесто.
*Achieve uniform
results on every
dough.*



ИКОНОМИЧЕСКИ ПРЕДИМСТВА *ECONOMIC ADVANTAGES*

Добра инвестиция за дълготрайно оборудване

Система против разхищение, която намалява разходите, свързани с отпадъците

Спестяване на време и ресурси в ежедневната работа

Good investment for long-lasting equipment;

Anti-waste system that reduces costs related to waste;

Saving time and resources in daily work;

Ценете работата си! *Value your work.*

**ЗАЩИТНА РЕШЕТКА
ОТ НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА.**

INOX GRID GUARD.

**ПОДВИЖНИ И
ПРИБИРАЩИ СЕ ТАВИ
ОТ НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА И
ПЛЪЗГАЩА СЕ ЧАСТ
ОТ НЕРЪЖДАЕМА
СТОМАНА И ВРЪЩАЩ
СЕ ОТКЛОНИТЕЛ.**

*REMOVABLE AND
RETRACTABLE INOX
TRAYS AND INOX
SLIPWAY AND RETURN
DIVERTER.*

**ЗДРАВА И СИЛНО ЗАХВАЩАЩА
ГУМА ЗА ЗАДВИЖВАНЕ НА ЛЕНТАТА.**
*STRONG AND HIGHLY GRIPPING
RUBBER FOR BELT DRIVING.*

**ГОРНА ДРЪЖКА ЗА
ЗАКЛЮЧВАНЕ НА
ЛЕНТАТА.**

*UPPER BELT
LOCKING KNOB.*

**ЛОСОВИ ДРЪЖКИ
С 22 ПОЗИЦИИ НА
НАСТРОЙКИТЕ.**

*LEVER HANDLES
WITH 22 POSITIONS.*

**ЗДРАВИ
КОЛЕЛА.**

HEAVY-DUTY WHEELS.



ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ROLL 26/26 INOX | FL | PRESS

Предлага се в две версии, които могат да се комбинират с допълнителна пресоваща маса мод. FL или с независима маса мод. PRESS

Формиращи цилиндри от твърд хром с дължина 600 мм

Сваляеми и прибиращи се тави от неръждаема стомана

Лентички от изгладена вълна

Усилени колела

Здрава и силно захващаща гума за задвижване на лентата

Стандартно оборудване: устройство против изхвърляне и горно заключване на лентата

Електрическо управление отпред

Лостови дръжки с 22 позиции на настройките

Иноксов плъзгач и връщащ отклонител на тестото, управлявани от преден лост

Входна лента: дължина 14 см - Разстояние между входната лента и стоманения предпазител: 7 см

Скоба за почистване на горния цилиндър

Стандартно напрежение: 400/3 ph/50Hz

МАСА ЗА ДЪЛЪГ ХЛЯБ - преса

Вградена маса за дълъг хляб - ПРЕСА с независим мотор

Ширина на лентата: 600 мм

Регулируема маса с двойно предно и задно регулиране с 13 позиции на настройките

Масата се регулира по височина: от 0 до 5,5 см

Прибираща се тава за събиране на продукти от неръждаема стомана

FL може да се сгъва надолу

Крака PRESS с регулируема височина до 15 см с стъпка от 3 см

TECHNICAL FEATURES

ROLL 26/26 INOX | FL | PRESS

Available in two versions to be combined with a complementary pressing table mod. FL or with independent table mod. PRESS

Moulding cylinders of hard chromium 600 mm long

Removable and retractable inox trays

Belts of smoothed wool

Heavy-duty wheels

Strong and highly gripping rubber for belt driving

Standard equipment: anti-reject device and upper belt locking knob

Electrical controls on the front

Lever handles with 22 positions

Inox slipway and return diverter of dough controlled by front lever

Entry belt: 14 cm long - Distance between entry belt and steel guard: 7 cm

Scaper for cleaning of upper cylinder

Standard voltage: 400/3 ph/50Hz

LONG-LOAF TABLE FL - PRESS

FL incorporated long-loaf table - PRESS long-loaf table with independent motor

Belt width: 600 mm

Adjustable table with double front and rear adjustment with 13 positions

Table adjustable in height: from 0 to 5,5 cm

Product-collecting retractable tray of inox steel

FL can be folded to the bottom

PRESS legs adjustable in height up to 15 cm with 3 cm pitch



Перфектно навити
продукти всеки път
*Perfectly rolled
products every time.*

ROLL максимизира качеството на готовия продукт

ROLL е формовъчната машина, проектирана специално за вас: открийте модела, който най-добре отговаря на вашите производствени нужди.

*ROLL maximises the quality
of the finished product.*

*ROLL is the moulder designed especially for you:
discover the model best suited to your production needs.*



ОПЦИИ ЗА ОБУЧЕНИЕ
TRAINING OPTIONS



ГАРАНТИРАНА ПОДДРЪЖКА
GUARANTEED SUPPORT



ИНДИВИДУАЛНИ КОНСУЛТАЦИИ
TAILOR-MADE CONSULTING

ROLL 26 INOX



ROLL 26



ROLL 26 + FL



PRESS



BREAD LINE		ROLL 26 INOX / ROLL 26	ROLL 26 INOX / ROLL 26+ FL	ROLL 26 INOX / ROLL 26 + PRESS	PRESS
Cylinder width	mm	600	600	600	600
Capacity	gr	15/1500	15/1500 + loaves up to 60 cm long	15/1500 + loaves up to 60 cm long	loaves up to 60 cm long
Dimensions WxDxH	cm	83x84x114,5	83x172x114,5	83x217x114,5	74,5x136,5x90,5
Weight	Kg	140	175	201	61
Power	kW	0,65	0,65	0,65	0,18



 Domino S.r.l
 Viale dell'Industria, 96/A
36015 Schio (VI) - ITALY

 www.dominovi.it

 www.mamalielv.it

 info@dominovi.it

 +39.0445.315415

 +39.0445.319378

Follow us on

 [dominovi.it](https://www.instagram.com/dominovi.it)

 [dominovi.it](https://www.facebook.com/dominovi.it)



Проверете онлайн страницата
на продукта ROLL на dominovi.it
за актуализирани данни в
реално време.

*Check the online ROLL
product page on dominovi.it
for real time updated data*