Rollmatic
bakery & pastry equipment

SAMURAI line - mod. MR52







Taglierina per pane automatica con alevata produttività oraria. Adatta a un utilizzo intensivo. Piano di carico posteriore con tappeto motorizzato. Regolazione elettrica dell'altezza di taglio, della velocità del tappeto e dei coltelli. Gruppo telai intercambiabile per il cambio spessore della fetta (brevetto). Inversione di marcia per l'estrazione dell'ultimo pane.

Automatic bread slicer with high hourly output rate. Suitable for heavy use. Rear loading surface with motorised belt. Electrically adjustable cutting height, belt speed, and knives speed. Interchangeable frame unit for slice thickness change (patented). Direction reversal available for removing the last bread piece.

Trancheuse à pain automatique à rendement horaire élevé. Idéale pour une exploitation intensive. Plan de chargement arrière avec tapis motorisé. Réglage électrique de la hauteur de coupe, de la vitesse du tapis et des couteaux. Groupe châssis interchangeable pour régler l'épaisseur de la tranche (brevet). Inversion de marche pour l'extraction de la dernière pièce de pain.

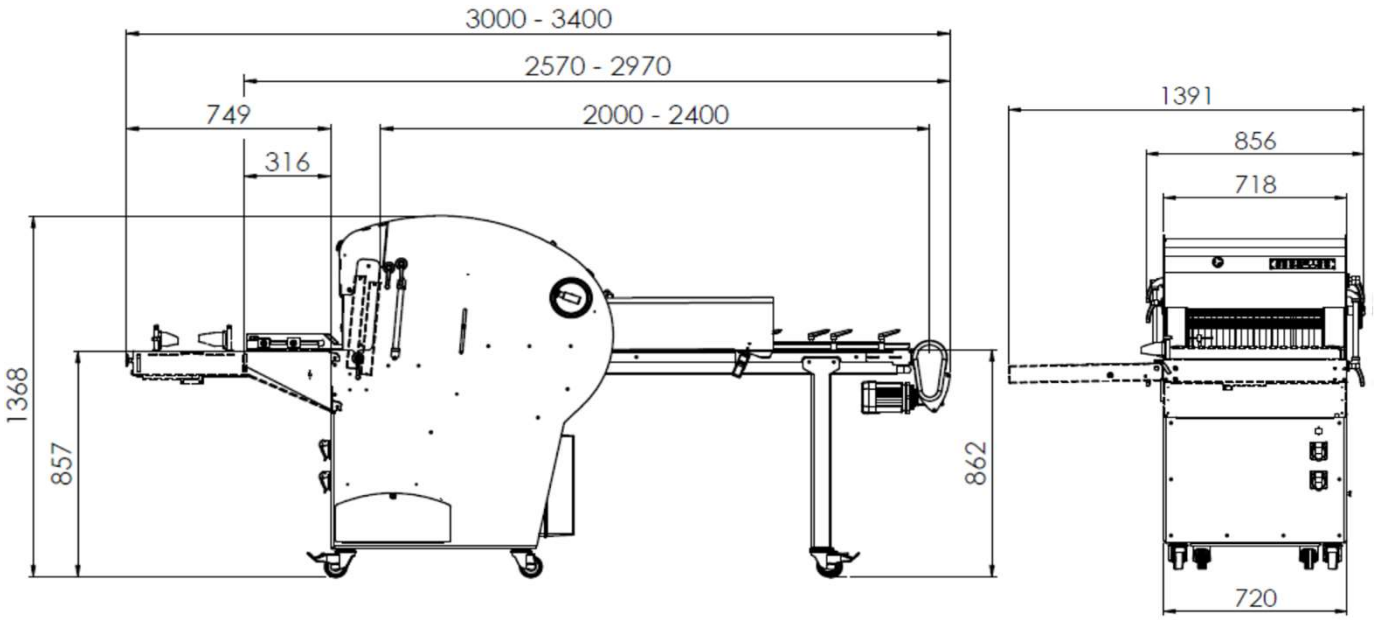
Cortadora de pan automática con elevada producción horaria. Apta para un uso intensivo. Plano de carga trasero con cinta motorizada. Regulación eléctrica de la altura de corte, de la velocidad de la cinta y de los cuchillos. Grupo bastidores intercambiable para el cambio del espesor de la rebanada (patentado). Inversión de marcha para la extracción del último pan.

Хлеборезка автоматическая промышленная, высокой производительности. Предназначена для интенсивного использования. Загрузка хлеба сзади, лента оборудована мотором. Электрическая регуляция высоты нарезки, скорости ленты и ножей. Группа заменяемых частей оборудования в случае изменения ширины нарезки (запатентованная). Изменение направления движения для извлечения последней нарезки.

Automatische Brotschneidemaschine mit hoher Stundenleistung, die für eine intensive Nutzung geeignet ist. Hintere Ladefläche mit angetriebenem Förderband. Elektrische Einstellung der Schnitthöhe, der Förderbandgeschwindigkeit und der Klinken. Austauschbare Rahmeneinheit für die Änderung der Scheibendicke (Patent). Umkehrbewegung zum Herausnehmen des letzten Brotlaibs.

Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	**MR 52**
Struttura in acciaio verniciato a polvere e acciaio inox - **Powder painted steel frame** - Structure en acier vernie de peinture en poudre et inox	X
Tappeto di carico posteriore da 2000 mm - **2000 mm rear loading belt** - Tapis chargement postérieur 2000 mm	X
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X
Passi lama disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Modalità di taglio in continuo con velocità regolabile - **Adjustable speed, continuous cutting mode** - Coupure en continu, vitesse réglable	X
Rotaie per contenimento pane regolabili - **Adjustable loaf rails** - Rails pour contenir le pain réglables	X
Altezza taglio regolabile elettricamente - **Electrically adjustable cutting height** - Hauteur de coupe avec réglage électrique	X
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X
Altezza mim. taglio mm - **Min cutting height mm** - Hauteur min. de coupe mm	25
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180
Larghezza max. taglio mm - **Max cutting width mm** - Largeur max. de coupe mm	520
Corpo macchina in acciaio inox - **S/steel frame** - Structure en inox	O
Kit oliatura lame con pompa - **Pump operated blade oiling system** - Kit de huilage des lames avec pompe	O
Piano di uscita con apri sacchetto ad aria forzata incorporato - **Exit table with built-in forced ventilation system for packing** - Plan de sortie avec pompe avec ouvre-sachet à jet d'air forcée intégré	O
Fotocellula arresto pane in uscita - **Photocell for outcoming loaves** - Photocellule arrêt pain en sortie	X
Piano uscita con tappeto motorizzato - **Exit table with motorized belt** - Plan de sortie avec tapis motorisé	O
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw
Peso netto/ lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	420 / 490
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	120 x 290 x h168



Rollmatic Srl, Via Lago di Garda 112, 36015 Schio/Vi, Italy - info@rollmatic.com - www.rollmatic.com

SAMURAI line - mod. MI52





Taglierina per pane automatica con elevata produttività oraria. Adatta a un utilizzo intensivo. Piano di carico posteriore con tappeto motorizzato. Regolazione elettrica dell'altezza di taglio e della velocità del tappeto.

Automatic bread slicer with high hourly output rate. Suitable for heavy use. Rear loading surface with motorised belt. Electrically adjustable cutting height and belt speed.

Trancheuse à pain automatique à rendement horaire élevé. Idéale pour une exploitation intensive. Plan de chargement arrière avec tapis motorisé. Réglage électrique de la hauteur de coupe et de la vitesse du tapis.

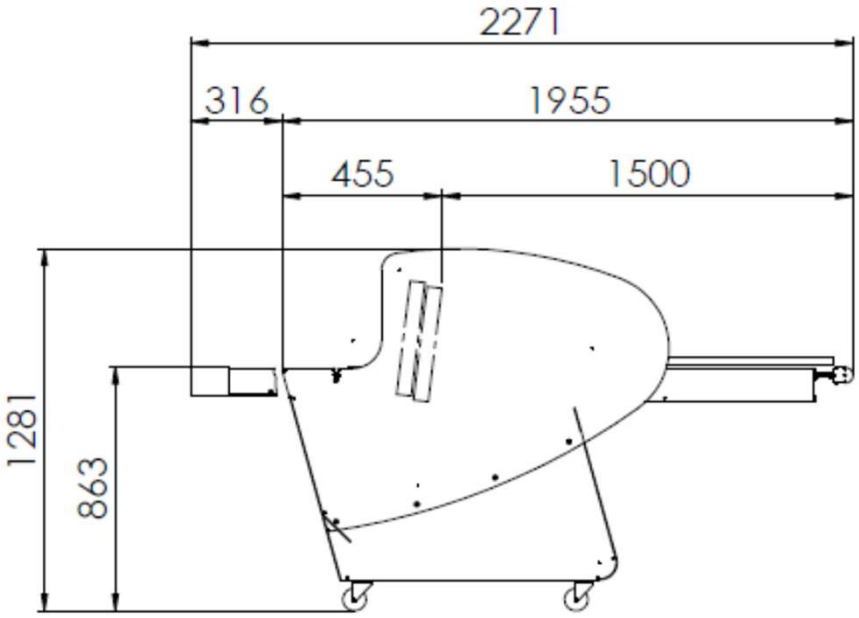
Cortadora de pan automática con elevada producción horaria. Apta para un uso intensivo. Plano de carga trasero con cinta motorizada. Regulación eléctrica de la altura de corte y de la velocidad de la cinta.

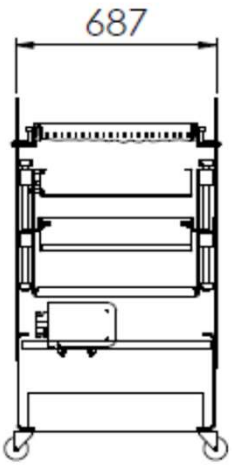
Хлеборезка автоматическая, высокой производительности. Предназначена для интенсивного использования. Загрузка хлеба сзади, лента оборудована мотором. Автоматическая регуляция высоты нарезки и скорости ленты.

Automatische Brotschneidemaschine mit hoher Stundenleistung. Geeignet für eine intensive Nutzung. Hintere Ladefläche mit angetriebenem Förderband. Elektrische Einstellung der Schnitthöhe und Geschwindigkeit des Bandes.

Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	**MI52**
Corpo in acciaio verniciato a polvere e acciaio inox - **Powder painted steel frame** - Structure en acier vernie de peinture en poudre et inox	X
Tappeto di carico posteriore da 1500 mm - **1500 mm rear loading belt** - Tapis chargement postérieur 1500 mm	X
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X
Passi lama disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Modalità di taglio in continuo con velocità regolabile - **Adjustable speed, continuous cutting mode -** Coupure en continu, vitesse réglable	X
Rotaie per contenimento pane regolabili - **Adjustable loaf rails** - Rails pour contenir le pain réglables	X
Altezza taglio regolabile elettricamente - **Electrically adjustable cutting height** - Hauteur de coupe avec réglage électrique	X
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X
Altezza mim. taglio mm - **Min cutting height mm** - Hauteur min. de coupe mm	60
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	165
Larghezza max. taglio mm - **Max cutting width mm** - Largeur max. de coupe mm	520
Kit oliatura lame con pompa - **Pump-operated blade oiling system** - Kit de huilage des lames avec pompe	O
Apri sacchetto ad aria forzata - **Forced air ventilation for packing** - Ouvre-sachet à jet d'air forcée	O
Fotocellula arresto pane in uscita - **Photocell for outcoming loaves** - Photocellule arrêt pain en sortie	O
Piano uscita con tappeto motorizzato - **Exit table with motorized belt** - Plan de sortie avec tapis motorisé	O
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	350 / 430
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	110 x 216 x h150





SAMURAI line - mod. CP42-S - CP52-S



Taglierina per pane automatica adatta ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Indicata per il piccolo e medio laboratorio. Può lavorare in modalità di taglio singolo e di taglio continuo. Velocità di taglio regolabile e coperchio di sicurezza in acciaio con chiusura ed apertura automatici

---

Automatic bread slicer suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Suitable for small and medium-sized shops. It can work in single cut or continuous cutting mode. Adjustable cutting speed and steel safety cover which can open/close automatically.

Trancheuse à pain automatique idéale pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Idéale pour petits et moyens laboratoires. La coupure peut être effectuée en continu ou singulièrement. Vitesse de coupe réglable et couvercle de sécurité en acier à fermeture et ouverture automatique.

Cortadora de pan automática apta para un uso genérico. Está disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). Cortadora apta para talleres pequeños y medianos. Puede funcionar en modalidad de corte simple y de corte continuo. Velocidad de corte ajustable y tapa de seguridad de acero con cierre y apertura automáticos.

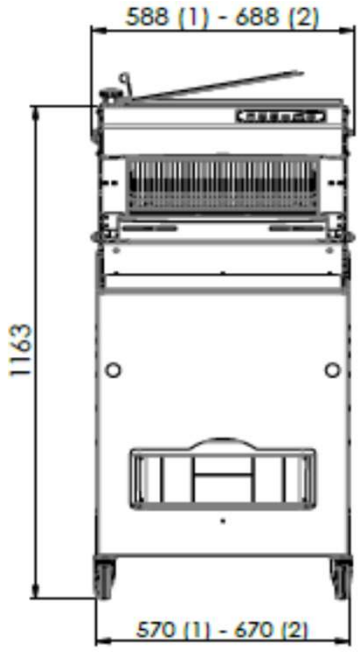
Хлеборезка автоматическая для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Модель подходит для использования на небольших хлебокондитерских предприятиях. Режимы единичной и непрерывной нарезки. Скорость регулируема. Стальная защитная крышка с автоматическими закрытием и открытием.

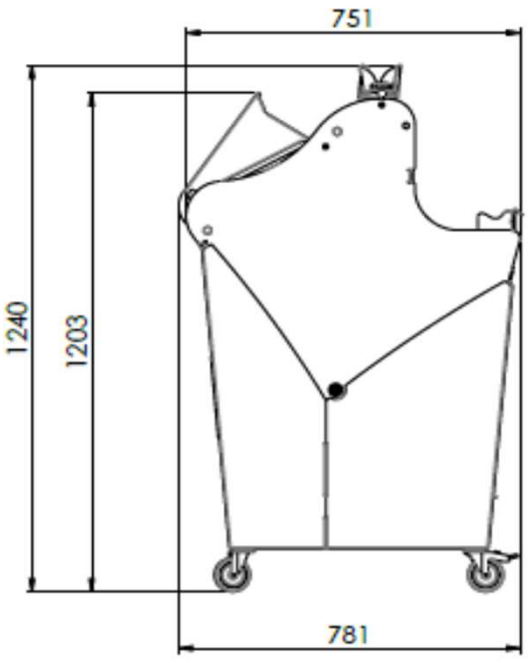
Automatische Brotschneidemaschine, die für eine allgemeine Verwendung geeignet ist. In zwei Schnittgrößen erhältlich (420 und 520mm). Sie ist für kleine-mittelgroße Labors geeignet und kann im Einzelschneidemodus und im kontinuierlichem Schneidemodus arbeiten. Einstellbare Schnittgeschwindigkeit und Sicherheitsabdeckung aus Stahl mit automatischer Schließung und Öffnung.

Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	**CP42-S**	**CP52-S**
Corpo in acciaio verniciato a polvere - **Powder painted steel frame** - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello automatico - **Automatic model** - Modèle automatique	X	
Velocità regolabile, modalità di taglio singolo o continuo - **Adjustable speed, single and loop cutting modes** - Vitesse réglable, coupure en continu ou singulière	X	
Coperchio superiore in acciaio inox - **S/steel upper cover** - Couvercle supérieur en inox	X	
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X	
Passi lame disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180	
Dimensione max. pane mm - **Max loaf dimensions mm** - Dimensions max. pain mm	420x230	520 x 230
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - **Loaf support for packing** - Support pain pour le conditionnement	X	
Kit oliatura lame - **Blade oiling kit** - Kit de huilage des lames	O	
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw	
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	150 / 173	160 / 183
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	82 x 82 x h162	

CP42S(1)-CP52S(2)





SAMURAI line - mod. C42-S - C52-S



Taglierina per pane semi automatica adatta ad un utilizzo generico. Disponibile in due dimensioni di taglio (420 e 520mm). Indicata per il piccolo e medio laboratorio.

Semi-automatic bread slicer suitable for a general use. Available in two cutting sizes (420 and 520 mm). Suitable for small and medium-sized shops.

Trancheuse à pain semi-automatique idéale pour une exploitation générique. Disponible en deux largeurs de coupe (420 et 520 mm). Idéale pour moyens et petits laboratoires.

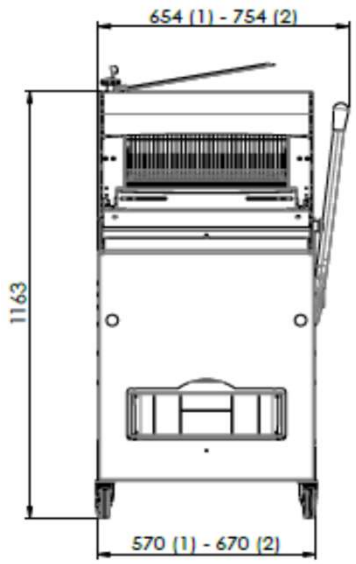
Cortadora para pan semiautomática apta para un uso genérico. Está disponible en dos dimensiones de corte (420 y 520mm). Cortadora apta para talleres de tamaño mediano y pequeño.

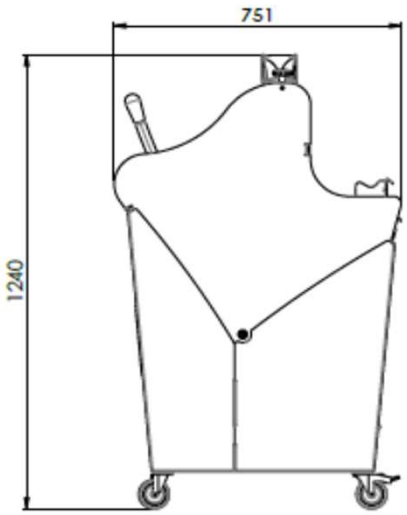
Хлеборезка полуавтоматическая для общего использования. Доступны версии с двумя размерами отверстия нарезки (420 и 520 мм). Предназначена для использования на маленьких и средних хлебокондитерских предприятиях.

Halbautomatische Brotschneidemaschine, die für eine allgemeine Verwendung geeignet ist. In zwei Schnittgrößen erhältlich (420 und 520mm). Ideal für kleine-mittelgroße Labors.

Specifiche tecniche - **Technical specifications** - Fiche tecnique

X = Standard O = Optional	C42-S	C52-S
Corpo in acciaio verniciato a polvere - **Powder painted steel frame** - Structure en acier et vernie de peinture en poudre	X	
Modello semiautomatico - **Semi automatic model** - Modèle semi-automatique	X	
Passo lame fisso - **Fixed pitch** - Pas des lames fixe	X	
Passi lame disponibili mm - **Available pitches mm** - Pas des lames disponibles mm	7-9-10-11-12-13-14-15-16-18-20-21	9-10-11-12-13-14-15-16-18-20
Altezza max. taglio mm - **Max cutting height mm** - Hauteur max. de coupe mm	180	
Dimensione max. pane mm - **Max loaf dimensions mm** - Dimensions max. pain mm	420x300	520 x 300
Cassetto briciole - **Crumb drawer** - Tiroir à miettes	X	
Supporto pane per insacchettamento - **Loaf support for packing** - Support pain pour le conditionnement	X	
Lame rinforzate - **Reinforced blades** - Lames renforcés	O	
Kit oliatura lame - **Blade oiling kit** - Kit de huilage des lames	O	
Voltaggio / kw - **Voltage / kw**- Voltage / kw	400V-3ph-50/60Hz-0,75Kw	
Peso netto / lordo kg - **Net / gross weight kg** - Poids net / brut kg	135 / 158	145 / 168
Dimensioni imballo cm - **Packing dimensions cm** - Dimensions emballage cm	82 x 82 x h162	





C42S(1) - C52S(2)