



Lavora con
precisione e cura
ogni dettaglio.

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

ROLL

**Formatrici
a due cilindri**
*Two-cylinder
moulder*



 **Domino**[®]
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Con ROLL arrotoli ogni
impasto con facilità
e precisione.

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



Combina qualità e durata senza compromessi in ogni tua produzione.

La formatrice ROLL è una macchina di eccellenza progettata per garantire pani arrotolati perfetti grazie alla precisione dei suoi sistemi di laminazione e arrotolamento. I due cilindri cromati di grosso spessore e i tappeti in lana rasata assicurano una lavorazione delicata e uniforme, rispettando la struttura dell'impasto.

Questa macchina affidabile e versatile permette di ottenere risultati impeccabili, riducendo al minimo gli sprechi grazie al sistema anti-scarto integrato. Con i vassoi inox estraibili e le numerose regolazioni disponibili, ROLL si adatta alle esigenze specifiche di ogni professionista, rendendo il lavoro più semplice e veloce.

ROLL è stata progettata per soddisfare le necessità di panettieri, pasticceri e artigiani dell'arte bianca, combinando robustezza e innovazione per supportarli nella creazione dei loro prodotti migliori.

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.



FACILE DA USARE
EASY TO USE



AFFIDABILE
RELIABLE



VERSATILE
VERSATILE





VANTAGGI QUALITATIVI QUALITATIVE ADVANTAGES

- Adatta a tutte le esigenze degli artigiani professionisti;
- Laminazione precisa grazie ai cilindri cromati di grosso spessore;
- Nastri in feltro di lana per una lavorazione delicata dell'impasto;
- Parti a contatto con la pasta interamente in acciaio inox;
- Ideale per ottenere pani arrotolati di qualità superiore;
- Sistema anti-scarto integrato per lavorare piccole grammature;
- Materiali certificati per una lunga durata e resistenza;
- Perfetta combinazione tra robustezza e delicatezza nella lavorazione;
- 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;*



VANTAGGI PRATICI PRACTICAL ADVANTAGES

- Design compatto e versatile, ideale per spazi ridotti;
- Vassoi inox a scomparsa ed estraibili per una pulizia facilitata;
- Comandi elettrici frontali per un utilizzo intuitivo e rapido;
- Regolazioni tappeti con 22 posizioni per la massima precisione;
- Maniglia di blocco tappeto superiore per una lavorazione stabile;
- Possibilità di scegliere tra diverse configurazioni di tavoli pressoio;
- 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;*



VANTAGGI PROMOZIONALI PROMOTIONAL ADVANTAGES

- Offre prestazioni elevate con il miglior rapporto qualità-prezzo;
- Simbolo di affidabilità e durata nel tempo;
- Supporto ideale per creare pani arrotolati perfetti;
- It offers high performance with best value for money;*
- Symbol of reliability and durability;*
- Ideal support for creating perfect rolled loaves;*



22

REGOLAZIONI DEL TAPPETO CARPET ADJUSTMENT

0

SPRECHI GRAZIE AL SISTEMA ANTI-SCARTO WASTE THANKS TO THE ANTI-WASTE SYSTEM

Ottieni risultati uniformi su ogni impasto.

Achieve uniform results on every dough.



VANTAGGI ECONOMICI *ECONOMIC ADVANTAGES*

Ottimo investimento per attrezzature di lunga durata;

Sistema anti-scarico che riduce i costi legati agli sprechi;

Risparmio di tempo e risorse nella lavorazione quotidiana;

Good investment for long-lasting equipment;

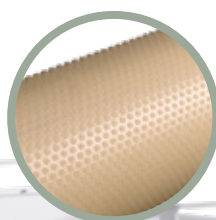
Anti-waste system that reduces costs related to waste;

Saving time and resources in daily work;

Valorizza il tuo lavoro.

Value your work.

**RIPARO IN GRIGLIA IN
ACCIAIO INOX.**
INOX GRID GUARD.



**GOMMA PER TRAINO TAPPETI LANA
ANTI OLIO AD ALTO GRIP.**

*STRONG AND HIGHLY GRIPPING
RUBBER FOR BELT DRIVING.*

**MANIGLIA FERMA
TAPPETO SUPERIORE.**
*UPPER BELT
LOCKING KNOB.*

**MANIGLIE DI REGOLA-
ZIONE A LEVA CON 22
POSIZIONI.**
*LEVER HANDLES
WITH 22 POSITIONS.*

**VASSOI A SCOMPARSA/
ESTRAIBILI E SCIVOLO/
DEVIATORE DI RITOR-
NO DELLA PASTA IN
ACCIAIO INOX.**
*REMOVABLE AND
RETRACTABLE INOX
TRAYS AND INOX
SLIPWAY AND RETURN
DIVERTER.*

RUOTE PESANTI.
HEAVY-DUTY WHEELS.



CARATTERISTICHE TECNICHE

ROLL 26/26 INOX | FL | PRESS

Disponibile in 2 versioni, abbinabili con tavolo pressorio integrato FL o tavolo pressorio indipendente PRESS

Cilindri laminazione cromati da 600 mm

Vassoi in acciaio inox a scomparsa ed estraibili

Tappeti in lana rasati

Ruote pesanti

Gomma per traino tappeti lana anti olio ad alto grip

Anti-scarto e maniglia ferma tappeto superiore di serie

Comandi elettrici frontali e Maniglie di regolazione a leva con 22 posizioni

Scivolo e deviatore di ritorno della pasta in acciaio inox comandato da leva frontale

Tappeto entrata: 14 cm - Altezza tappeto entrata/riparo in acciaio: 7 cm

Raschiatore per pulizia cilindro superiore

Maniglie appoggio vassoi in acciaio inox

Voltaggio di serie: 400/3 ph/50Hz

CARATTERISTICHE TECNICHE TAVOLO PRESSORIO FL - PRESS

FL tavolo pressorio integrato - PRESS tavolo pressorio motorizzato indipendente

Larghezza tappeto: 600 mm

Piano regolabile a doppia regolazione, anteriore e posteriore, con 13 posizioni

Regolazione piano in altezza: da 0 a 5,5 cm

Vassoio raccolta-prodotto in inox a scomparsa

FL richiudibile verso il basso

PRESS gambe regolabili in altezza di 15 cm con passo di 3 cm

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

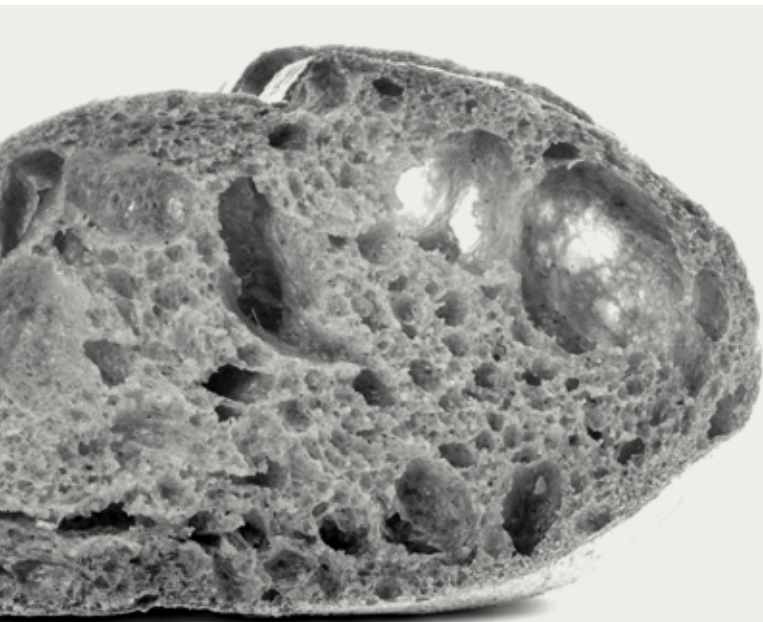
Adjustable table with double front and rear adjustment with 13 positions

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



Prodotti arrotolati,
perfetti ogni volta.
*Perfectly rolled
products every time.*

ROLL massimizza la qualità del prodotto finito.

ROLL è la formatrice studiata apposta per te: scopri il modello più adatto alle tue esigenze produttive.

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.



POSSIBILITÀ DI FORMAZIONE
TRAINING OPTIONS



ASSISTENZA GARANTITA
GUARANTEED SUPPORT



CONSULENZA PERSONALIZZATA
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.mamaliev.it

 info@dominovi.it

 +39.0445.315415

 +39.0445.319378

Seguici su

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

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



Visita la pagina di ROLL sul
sito dominovi.it per i dati
aggiornati in tempo reale

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