

M I X E R

Bull

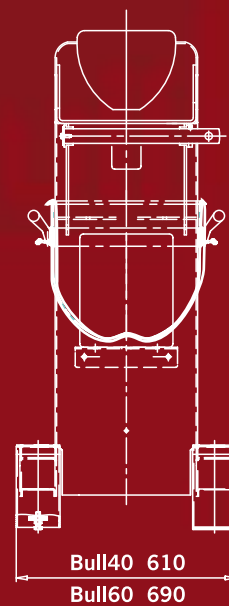
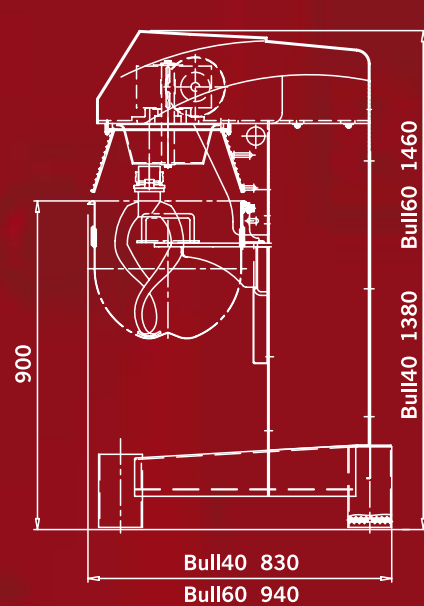
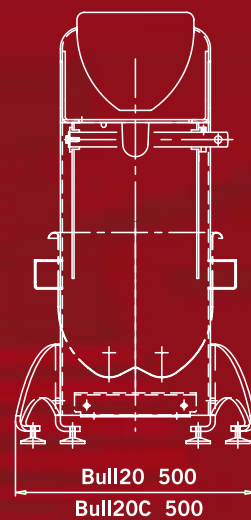
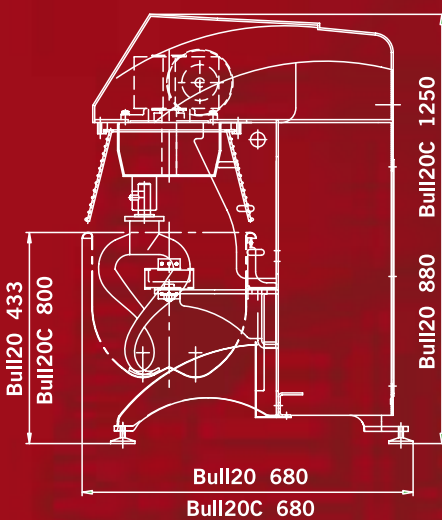
acrobatservice

Bull20

Bull20C

Bull40

Bull60



CARATTERISTICHE TECNICHE-TECHNICAL FEATURES - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES-DATOS TECNICO-TECHNISCHE DATEN
 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Struttura - Structure - Socle - untergestell - Структура: acciaio verniciato - enamelledsteel - acier vernis - acero - stahl - окрашенная сталь

	Bull20	Bull20C	Bull40	Bull60
Vasca - Bowl - Cuve - Perol - Kessel - Дежа	20 lt.	20 lt.	40 lt.	60 lt.
Velocità variabile - Speed variator - Variateur de vitesse - Variador de velocidad - Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung - Регулируемая скорость	•	•	•	•
Timer - таймер	•	•	•	•
Potenza installata - Installed power - Puissance installée - Potencia instalada - Leistung Установленная мощность	Kw 0,75	Kw 0,75	Kw 1,5	Kw 2,2
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Вес	kg. 110	kg. 140	kg. 200	kg. 270
Utensili - Tools - Outils - Utensilios - Werkzeuge - Инструменты:				
Frusta - Whip - Fouet - Batidor - Schlag - Oder Rührbesen - Веселка	•	•	•	•
Spatola - Beater - Palette - Pala mezcladora - Flachrührer - Лопатка	•	•	•	•
Spirale - Spiral - Спираль	•	•	•	•

www.rollmatic.com

M I X E R

Bull



FOOD MIXER

**IMPASTATRICI PLANETARIE - BATTEURS MELANGEURS
 PLANETENRÜHRMASCHINE - BATIDORA MEZCLADORA**

ПЛАНЕТАРНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

www.rollmatic.com

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

Rollmatic
 Bakery and Pastry Equipment



Bull20



Bull20C



Bull40



Bull60



Bull mixers designed for heavy duty applications, always the right mixing speed with the variable speed drive system (also while mixing), that reduces splash out. By manually operating a single lever (optional automatic BULL40-BULL60) the bowl raises and locks in working position. Precision bowl supports lower and raise the bowl and clamp it in a precise position.

I Planetari Bull sono robusti e solidi. Con il sistema a velocità variabile hanno sempre la giusta velocità di miscelazione (anche mentre stanno miscelando), riducendo notevolmente anche lo splash out. Tramite un levismo manuale (optional automatico BULL40-BULL60) la vasca si alza e si aggancia in posizione di lavoro. Precisione dei supporti vasca, che abbassando od alzando la vasca la fermano sempre nella corretta posizione.

Der Bull Mixer ist eine robuste und zuverlässige Planetenrührmaschine welche universell einzusetzen und flexibel ist. Die stufenlose Geschwindigkeitsregulierung, welche auch während dem Arbeitsvorgang verändert werden kann, garantiert beste Verarbeitungsergebnisse. Für die Kesselanhebung gibt es für alle Typen eine manuellen Ausführung, und optional bei den Typen BULL 40 und BULL 60 eine Automatikversion.

Планетарные тестомесы BULL прочны и надежны. При наличии системы регулирования скорости, они постоянно поддерживают необходимую скорость замеса (в том числе в процессе замешивания), значительно сокращая брызги. С помощью ручного рычага (автоматический рычаг является дополнительной комплектующей деталью-BULL40-BULL60) дежа поднимается и закрепляется в рабочем положении. Сопорты дежи, которые опускают или поднимают ее, обладают точностью благодаря которой дежа останавливается всегда в правильном положении.

Bull40-60
Automatic bowl lift
Saliscendi automatico vasca
Montée automatique cuve
Elektrische Kesselhöhenverstellung
Subida perol automatico
Лодьемдежа автоматический

Les batteurs-mélangeurs Bull sont robustes et fiables. Le variateur de vitesse intégré, opérationnel aussi en charge, permet d'avoir toujours la meilleure vitesse de pétrissage, et évite les projections. Son levier manuel -automatique en option sur les Bull40 et Bull60- monte la cuve en position exacte de travail. La précision de montée et descente, ainsi que la bonne position des supports, permet une manipulation toujours aisée de la cuve et des outils.

Las batidoras-mezcladoras Bull son robustas y sólidas. Con su sistema de velocidad variable mantienen siempre la velocidad exacta de mezclado (aún durante el proceso de mezcla), reduciendo además notablemente el derrame (splash out). A través de una palanca de movimiento suave (optional automatico BULL40-BULL60), la batea se eleva y engancha en posición de trabajo. Los soportes de la batea son de precisión y, elevando o bajando la misma, la colocan siempre en la posición correcta.

Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment
www.rollmatic.com

Bull20 - Bull20C

Frustra
Whip - Fouet- Batidor - Schlag
Oder Rührbesen - В е с е л к а

Spirale
Spiral

Spatola
Beater - Palette - Pala mezcladora
Flachrührer - Л о п а т к а



Bull40 - Bull60

Frustra
Whip - Fouet- Batidor - Schlag
Oder Rührbesen - В е с е л к а

Spirale
Spiral

Spatola
Beater - Palette - Pala mezcladora
Flachrührer - Л о п а т к а



Bull20 - 20C - 40 - 60

Pannello comandi
Control panel - Tableau de contrôle - Tablero de control - Schalttafel
панель управления



Bull40 - 60 Automatic Bowl Lift

Pannello comandi
Control panel - Tableau de contrôle - Tablero de control - Schalttafel
панель управления



Bull20 - 20C - 40 - 60

Variatore di velocità
Speed variator - Variateur de vitesse - Variador de velocidad -
Stufenlose Geschwindigkeitsregulierung
Регулируемая скорость

