

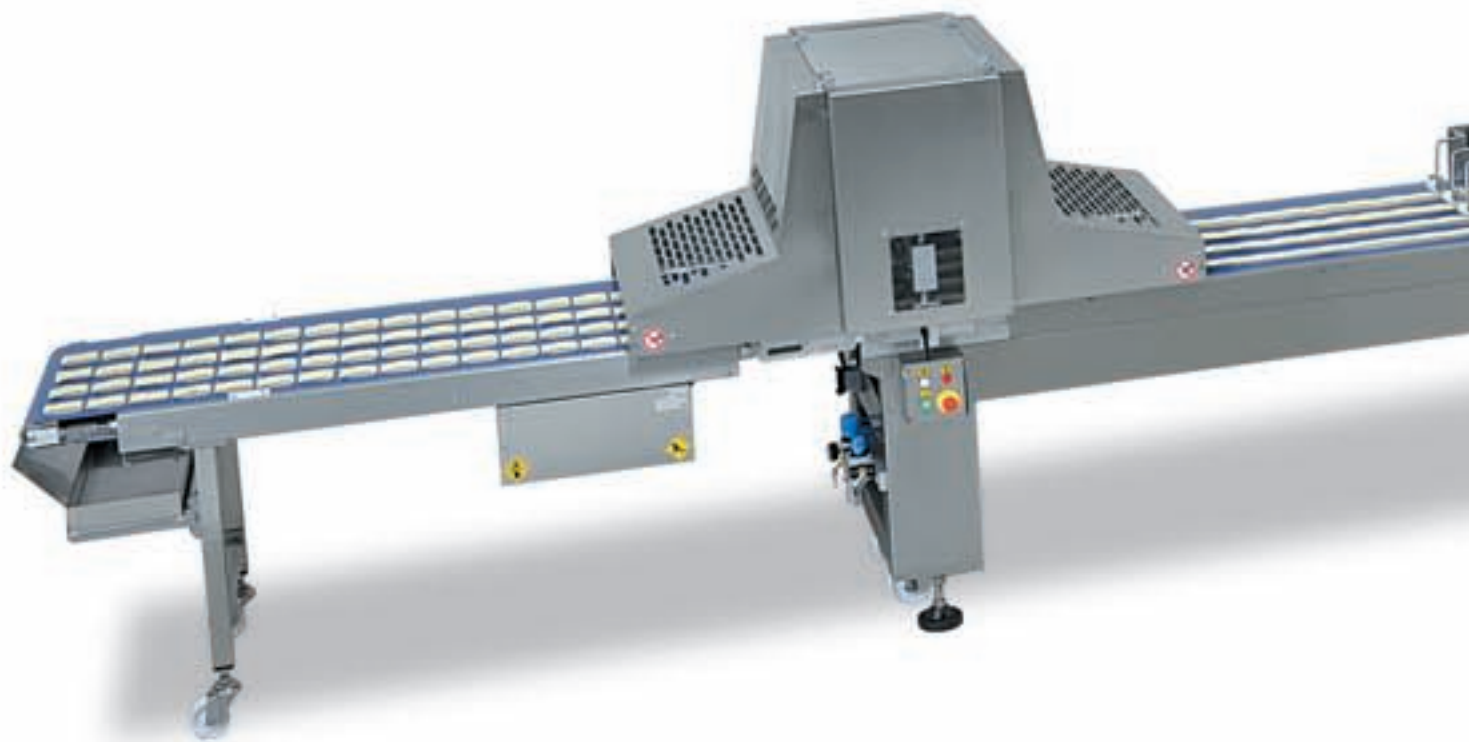


Canol Line



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Canol Line

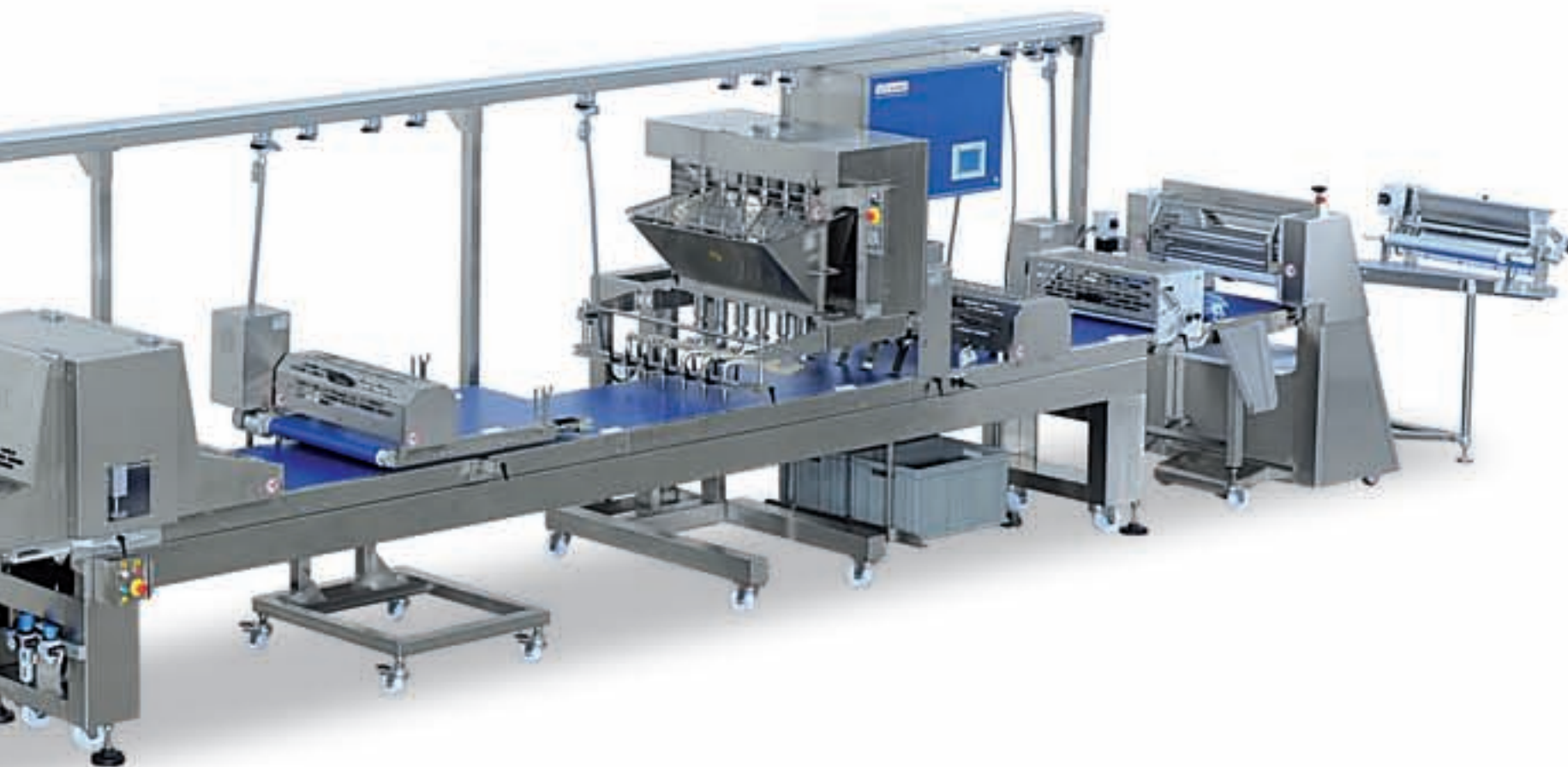




Vers. Standard

Canol Line

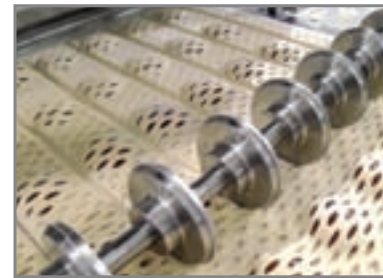
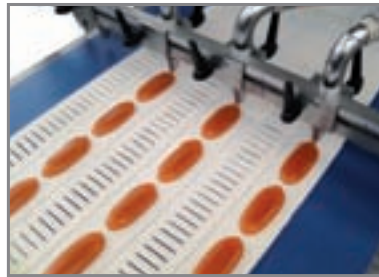
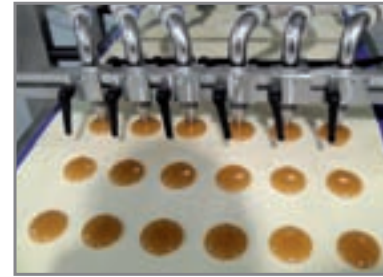




Vers. Top

Products





Products

⊕ Electric depositor
with screws Mod. V/4F

🇮🇹 Dosatrice elettrica
a coclee Mod. V/4F

🇫🇷 Doseuse électrique
à vis Mod. V/4F

🇩🇪 Elektrische Schnecken-
Dosiervorrichtung
für Füllungen Mod. V/4F

🇪🇸 Dosificadora eléctrica
a caracol Mod. V/4F

🇵🇱 Ślimakowy dozownik
elektryczny Mod. V/4F



⊕ Electric depositor
Mod. V/6F

🇮🇹 Dosatrice elettrica
Mod. V/6F

🇫🇷 Doseuse électrique
Mod. V/6F

🇩🇪 Elektrische Dosier-
vorrichtung
für Füllungen Mod. V/6F

🇪🇸 Dosificadora eléctrica
Mod. V/6F

🇵🇱 Zębatkowy dozownik
elektryczny Mod. V/6F



⊕ Revolving upper belt

🇮🇹 Tappeto superiore orientabile

🇫🇷 Tapis supérieur orientable

🇩🇪 Oberes verstellbares Band

🇪🇸 Tapiz superior orientable

🇵🇱 Taśma górna nastawna



⊕ Scraps recovery belt

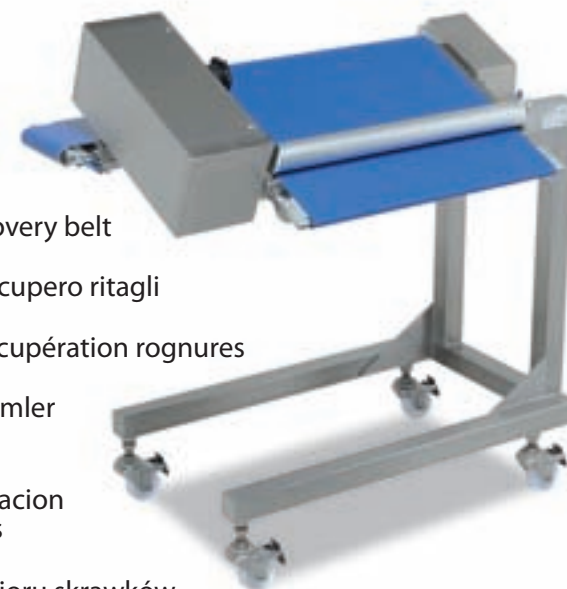
🇮🇹 Tappeto recupero ritagli

🇫🇷 Tapis de récupération rognures

🇩🇪 Abfall-Sammler

🇪🇸 Tapiz
de recuperacion
de recortes

🇵🇱 Taśma odbioru skrawków



✚ Wire mesh conveyor with rotating disks with sugar or seeds dispenser

🇮🇹 Umidificatore a dischi rotanti con distributore di zucchero o semi

🇫🇷 Humidificateur à disques tournants avec distributeur de sucre ou graines

🇩🇪 Befeuchtungseinrichtung mit Rotationsscheiben einschliessend Zucker-Samen Streuer

🇪🇸 Humidificador a discos rotantes con distribidores de azucar

🇵🇱 Zespół spryskiwania dyskami obrotowymi z posypywaczem cukru lub ziaren



✚ Independent gauging roller

🇮🇹 Gruppo calibratore indipendente

🇫🇷 Groupe calibreur indépendant

🇩🇪 Selbstlaufender Kalibrierstuhl

🇪🇸 Grupo calibrador independiente

🇵🇱 Zespół niezależnego kalibratora ciasta



✚ Retracting panning unit

🇮🇹 Impadellamento retrattile

🇫🇷 Tapis de plaquage

🇩🇪 Abziehband für Blechablage

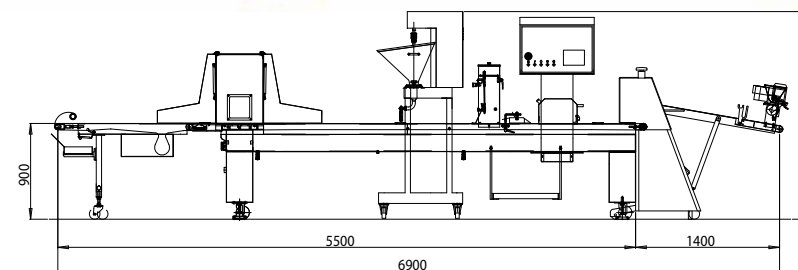
🇪🇸 Entabladora retractil

🇵🇱 Automatyczny wyładunek na blachy

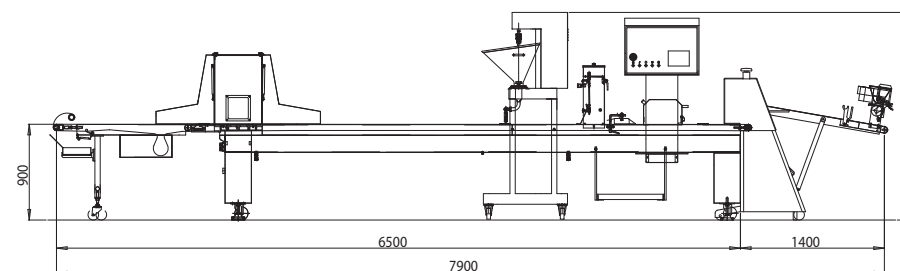


Dimensions • Dimensioni • Dimensions • Abmessungen • Dimensiones • Wymiary

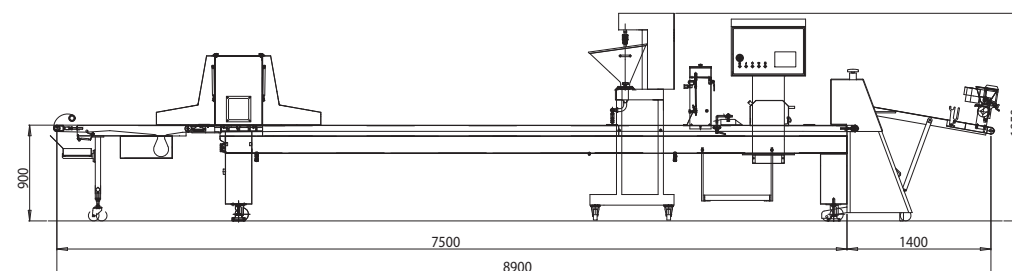
CANOL LINE 5500/600



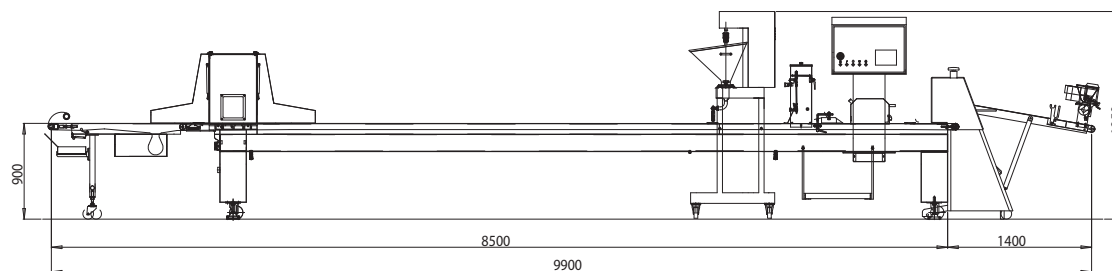
CANOL LINE 6500/600



CANOL LINE 7500/600



CANOL LINE 8500/600



Technical data • Dati tecnici • Données techniques • Technische Daten • Datos técnicos • Dane techniczne



Conveyor belt width:	650 mm
Available conveyor belt length:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Belt speed:	0÷8 mt./min.
GUILLOTINE-CUTTING BLADE	
Useful width:	580 mm
Min. cutting length:	10 mm
Number of strokes:	120/mm
GUILLOTINE-CUTTING DIE	
Max. die length:	200 mm (single) 350 mm (double)
Max. die width:	580 mm
Max. number of strokes:	80/min.
Max. dough thickness:	15 mm
DEPOSITOR	
Hopper capacity:	50 lt.
Deposit mode:	spot intermittent continuous
Quantity of filling per outlet:	spot 5-60 gr.



Förderbandgesamtbreite:	650 mm
Förderbandlänge:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Förderbandgeschwindigkeit:	0÷8 mt./min.
GUILLOTINE-SCHNEIDMESSER:	
Nutzbare Breite:	580 mm
Minimale Schnittbreite:	10 mm
Taktzahl:	120/min.
GUILLOTINE-SCHNITTSCHEIDWERKZEUG	
Maximale Schnittwerkzeu glänge:	200 mm(einzeln) 350 mm(doppelt)
Maximale Breite des Schnittwerkzeuges:	580 mm
Maximale Taktzahl pro Minute:	80/min.
Maximale Teigstärke:	15 mm
DOSIERVORRICHTUNG FÜR FÜLLUNGEN	
Trichterinhalt:	50 lt.
Füllmodus:	Punktfüllung Intermittierend Kontinuierlich
Füllmenge pro Fülldüse und Takt:	Punkt 5-60 gr.



Larghezza nastro trasportatore:	650 mm
Lunghezza nastro trasportatore:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Velocità nastro trasportatore:	0÷8 mt./min.
GHIGLIOTTINA-LAMA DI TAGLIO	
Larghezza utile:	580 mm
Lunghezza di taglio minima:	10 mm
Numero di battute:	120/min.
GHIGLIOTTINA-MATRICE DI TAGLIO	
Lunghezza matrice massima:	200 mm (singola) 350 mm (doppia)
Larghezza matrice massima:	580 mm
Numero di battute massimo:	80/min.
Spessore pasta massimo:	15 mm
DOSATRICE	
Capacità tramoggia:	50 lt.
Modi di deposito:	punto intermittenza continuo
Quantità di dosaggio per uscita :	punto 5-60 gr.



Anchura cinta transportadora:	650 mm
Largura cinta transportadora:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Velocidad cinta transportadora:	0÷8 mt./min.
GUILLOTINA-LAMINA DE CORTE	
Anchura util:	580 mm
Largura de corte minimo:	10 mm
Numera de golpes maxima:	120/min.
GUILLOTINA-MATRIZ DE CORTE	
Largura maxima de la matriz:	200 mm (simple) 350 mm (doble)
Anchura maxima de la matriz:	580 mm
Numero maximo de golpes:	80/min.
Maximo espesor pasta:	15 mm
DOSIFICADORA	
Capacidad tolva:	50 lt.
Clase de deposito:	punto intermittencia continuo
Cantidad dosificacion para salida:	punto 5-60 gr.



Largeur tapis transporteur:	650 mm
Longueur tapis transporteur:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Vitesse tapis transporteur:	0÷8 mt./min.
GUILLOTINE-LAME DE DÉCOUPE	
Largeur utile:	580 mm
Longueur minimum de découpe:	10 mm
Nombre de coups:	120/ min.
GUILLOTINE-MATRICE DE DÉCOUPE	
Longueur maximum de la matrice:	200 mm (simple) 350 mm (double)
Largeur maximum de la matrice:	580 mm
Maximum nombre de coups:	80/min.
Maximum épaisseur de la pâte:	15 mm
DOSEUSE	
Capacité de la trémie:	50 lt.
Type de dosage:	point intermittent en continu
Quantité de dosage chaque sortie:	point 5-60 gr.



Szerokość taśmy transportującej:	650 mm
Długość taśmy transportującej:	5500 mm 6500 mm 7500 mm 8500 mm
Prędkość taśmy transportującej:	0÷8 mt./min.
GILOTYNA-LISTWA TNĄCA	
Szerokość robocza:	580 mm
Minimalna długość cięcia:	10 mm
Ilość uderzeń:	120/min.
GILOTYNA-MATRYCA TNĄCA	
Maksymalna długość matrycy:	200 mm (pojedynczej) 350 mm (podwójnej)
Maksymalna szerokość matrycy:	580 mm
Maksymalna ilość uderzeń:	80/min.
Maksymalna grubość ciasta:	15 mm
DOZOWNIK	
Pojemność leja:	50 lt.
Sposoby dozowania:	punktowe przerywane ciągłe
Ilość nadzienia na wyjście:	punkt 5-60 gr.



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

ITALY

Canol s.r.l.

Via Casa Celeste, 4/6 • 36014 Santorso (VI) Italia

Tel. +39 0445 640 269 • +39 0445 640 364

Fax +39 0445 640 369 • E-mail: info@canol.it

www.canol.it

