



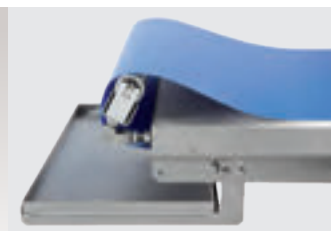
MAKE UP TABLE CANOLINO



MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. 3.8

- ✓ High quality of the finished product
- ✓ Quick product changeover
- ✓ Ergonomic structure
- ✓ Variety options to shape your product



MAKE UP TABLE CANOLINO

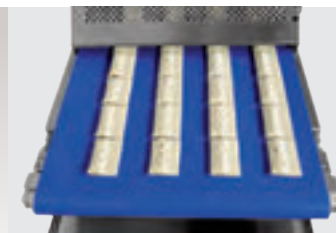
MOD. 3.8



MAKE UP TABLE CANOLINO

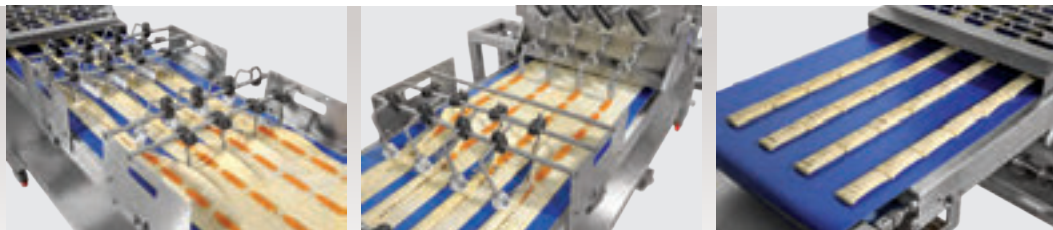
MOD. 3.8

- ✓ Wide product range
- ✓ High flexibility line
- ✓ Quick and easy handling
- ✓ Friendly control panel



MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. 5.2



MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. 5.2

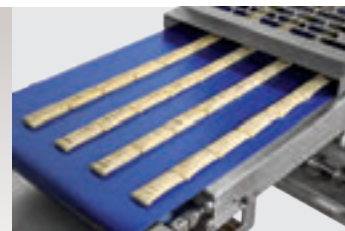
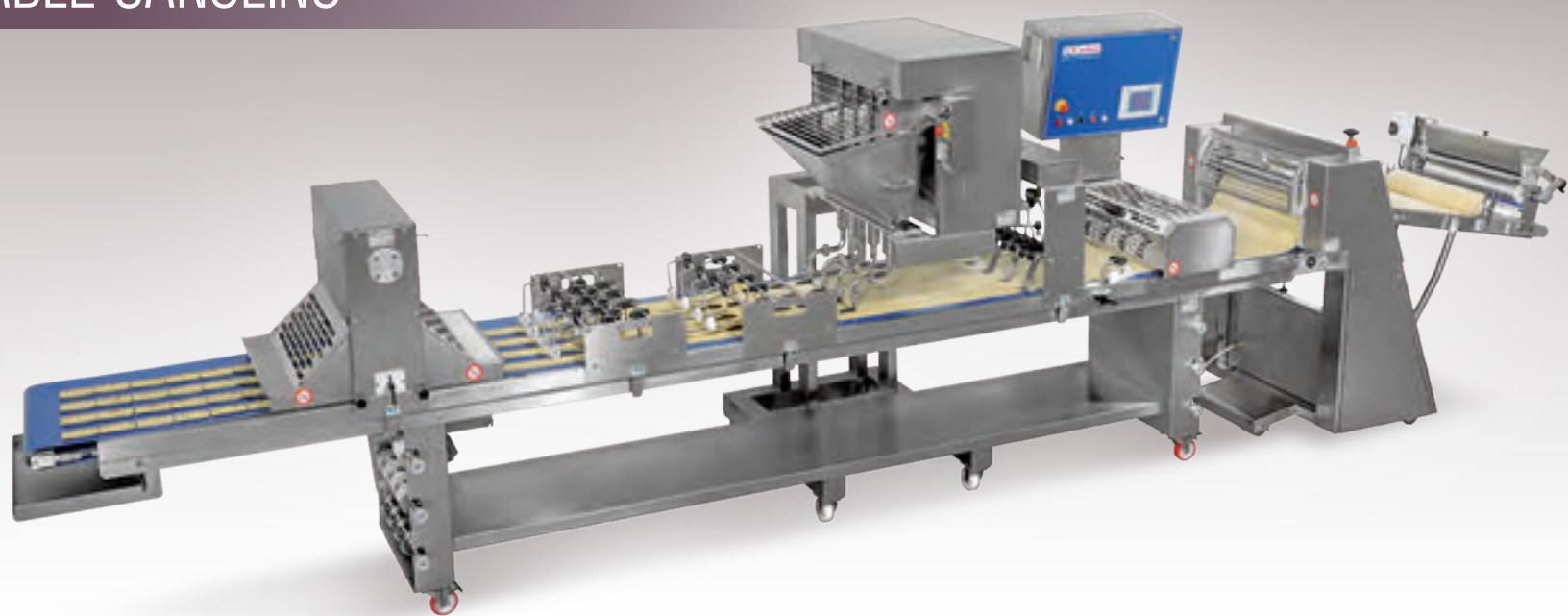


- ✓ Low maintenance
- ✓ Flexible and modular design
- ✓ Fast and easy cleaning
- ✓ Wide range of accessories



MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. 5.2



V/4C



-  Depositor with 4 screws
-  Dosatrice a 4 coclee
-  Doseuse à 4 vis
-  Dosiervorrichtung mit 4 schnecken
-  Dosificadora a 4 caracoles
-  Dozownik ślimakowy z 4 ślimakami
-  Дозирующая машина с 4 винтами

V/4F



-  Depositor with 4 screws
-  Dosatrice a 4 coclee
-  Doseuse à 4 vis
-  Dosiervorrichtung mit 4 schnecken
-  Dosificadora a 4 caracoles
-  Dozownik ślimakowy z 4 ślimakami
-  Дозирующая машина с 4 винтами

V/6F



-  Depositor with 6 screws
-  Dosatrice a 6 coclee
-  Doseuse à 6 vis
-  Dosiervorrichtung mit 6 schnecken
-  Dosificadora a 6 caracoles
-  Dozownik ślimakowy z 6 ślimakami
-  Дозирующая машина с 6 винтами

TS/O



-  Revolving upper belt
-  Tappeto superiore orientabile
-  Tapis supérieur orientable
-  Oberes verstellbares Band
-  Tapiz superior orientable
-  Taśma górna nastawna
-  Верхний конвейер поворотный

UDR/2R



TCA-I



TRR/E



A-90E



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 distribuidores de azucar



Zespół spryskiwania dyskami obrotowymi z posypywaczem cukru lub ziaren elektryczny



Увлажнитель с вращающимися дисками с распределителем сахара или семян



Independent gauging roller



Gruppo calibratore indipendente



Groupe calibreur indépendant



Selbstlaufender Kalibrierstuhl



Grupo calibrador independiente



Zespół niezależnego kalibratora ciasta



Калибратор независимый



Scraps recovery belt



Tappeto recupero ritagli



Tapis de récupération rognures



Abfall-Sammler



Tapiz de recuperacion de recortes



Taśma odbioru skrawków



Конвейер для сбора обрезков



Retracting panning unit



Impadellamento retrattile



Tapis de plaquage



Abziehband für Blechablage



Entabladora retractil



Automatyczny wyładunek na blachy



Укладчик на листы с выдвижной лентой



1. Independent dough gauging roller
2. Flour duster
3. Make up table mod. Canolino
4. Humidifier
5. Electric depositor
6. Electric guillotine



1. Calibratore pasta indipendente
2. Sfarinatore pasta
3. Tavolo di lavoro mod. Canolino
4. Umidificatore
5. Dosatrice elettrica
6. Ghigliottina elettrica



1. Calibreur pâte indépendant
2. Farineur à pâte
3. Table d'appretage mod. Canolino
4. Humidificateur
5. Doseuse électrique
6. Guillotine électrique



1. Kalibrierstuhl
2. Mehlstreuer
3. Arbeitstisch mod. Canolino
4. Befeuchtung
5. Elektrische Dosiervorrichtung für Füllungen
6. Elektrische Guillotine



1. Calibrador pasta independiente
2. Harinador pasta
3. Mesa da trabajo mod. Canolino
4. Humidificador
5. Dosificadora eléctrica
6. Guillotina eléctrica

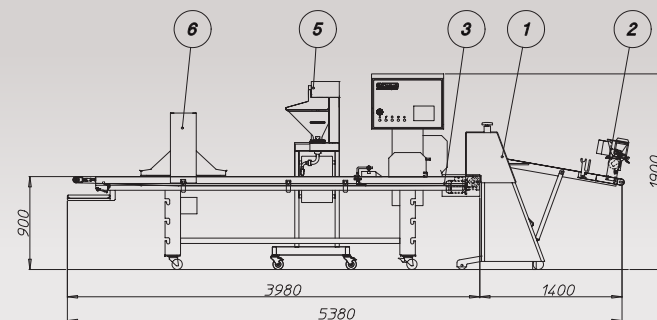
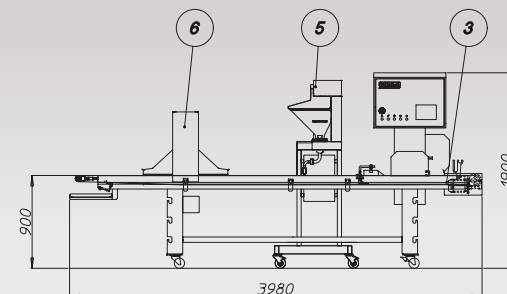


1. Niezależny kalibrator ciasta
2. Posypywacz mąką
3. Stół roboczy mod. Canolino
4. Nawilżacz
5. Dozownik elektryczny
6. Gilotyna elektryczna



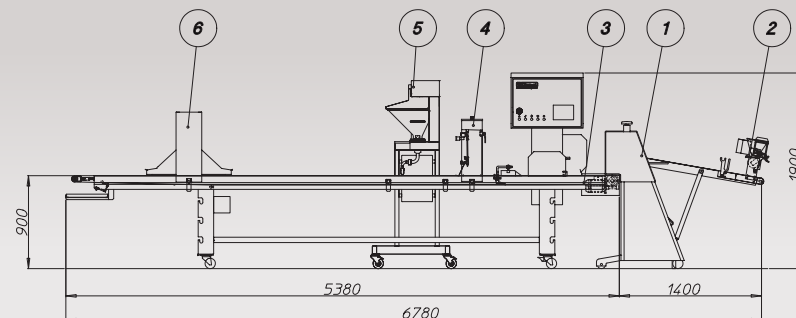
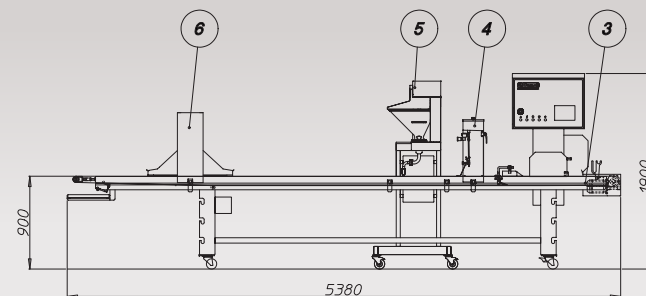
MOD. 3.8

Make Up Table Canolino



MOD. 5.2

Make Up Table Canolino





TECHNICAL DATA

Conveyor belt width	650 mm
Conveyor belt length	3800 mm (Mod. 3.8)
Conveyor belt length	5200 mm (Mod. 5.2)
Conveyor belt speed	0-5 mt./min.

CUTTING

Useful width	580 mm
Min. cutting length	10 mm
Max. number of strokes	60/min.

CUTTING DIE

Max. die length	145 mm
Max. die width	580 mm
Max. number of strokes	50/min.
Max. dough thickness	15 mm

DEPOSITOR

Deposit mode	spot intermittent continuous
Quantity of filling per outlet	spot 5-60 g



DATI TECNICI

Larghezza nastro trasportatore	650 mm
Lunghezza nastro trasportatore	3800 mm (Mod. 3.8)
Lunghezza nastro trasportatore	5200 mm (Mod. 5.2)
Velocità nastro trasportatore	0-5 mt./min.

TAGLIO

Larghezza utile	580 mm
Lunghezza di taglio minima	10 mm
Numero di battute massimo	60/min.

MATRICE

Lunghezza matrice massima	145 mm
Larghezza matrice massima	580 mm
Numero di battute massimo	50/min.
Spessore pasta massimo	15 mm

DOSATRICE

Modi di deposito	punto intermittenza continuo
Quantità di dosaggio per uscita	punto 5-60 g



DONNEES TECHNIQUES

Largeur tapis transporteur	650 mm
Longueur tapis transporteur	3800 mm (Mod. 3.8)
Longueur tapis transporteur	5200 mm (Mod. 5.2)
Vitesse tapis transporteur	0-5 mt./min.

DECOUPE

Largeur utile	580 mm
Longueur minimum de découpe	10 mm
Maximum nombre de coups	60/min.

MATRICE

Longueur maximum de la matrice	145 mm
Largeur maximum de la matrice	580 mm
Maximum nombre de coups	50/min.
Maximum épaisseur de la pâte	15 mm

DOSEUSE

Type de dosage	point intermittent en continu
Quantité de dosage chaque sortie	point 5-60 g.



TECHNISCHE DATEN

Förderbandgesamtbreite	650 mm
Förderbandlänge	3800 mm (Mod.3.8)
Förderbandlänge	5200 mm (Mod.5.2)
Förderbandgeschwindigkeit	0-5 mt./min.

SCHNITT

Nutzbare Breite	580 mm
Minimale Schnittbreite	10 mm
Maximale Taktzahl	60/min.

SCHNEIDEWERKZEUG

Maximale Schnittwerkzeuglänge	145 mm
Maximale Breite des Schnittwerkzeuges	580 mm
Maximale Taktzahl pro Minute	50/min.
Maximale Teigstärke	15 mm

DOSIERVORRICHTUNG FÜR FÜLLUNGEN

Füllmodus	Punktfüllung Intermittierend Kontinuierlich
Füllmenge pro Fülldüse und Takt	Punkt 5-60 g



DATOS TECNICOS

Ancho cinta transportadora	650 mm
Largo cinta transportadora	3800 mm (Mod. 3.8)
Largo cinta transportadora	5200 mm (Mod. 5.2)
Velocidad cinta transportadora	0-5 mt./min.

CORTE

Ancho util	580 mm
Largo de corte minimo	10 mm
Número de golpes maximo	60/min.

MATRIZ DE CORTE

Largo maximo de la matriz de corte	145 mm
Ancho maximo de la matriz de corte	580 mm
Número de golpes maximo	50/min.
Espesor maximo pasta	15 mm

DOSIFICADORA

Modalidad de depositado	a puntos intermittencia continuo
Cantidad de depositado por salida	a puntos 5-60 g



DANE TECHNICZNE

Szerokość taśmy transportującej	650 mm
Długość taśmy transportującej	3800 mm (Mod. 3.8)
Długość taśmy transportującej	5200 mm (Mod. 5.2)
Prędkość taśmy transportującej	0-5 mt./min.

CIĘCIE

Szerokość robocza	580 mm
Minimalna długość cięcia	10 mm
Maksymalna liczba taktów	60/min.

MATRYCA

Maksymalna długość matrycy	145 mm
Maksymalna szerokość matrycy	580 mm
Maksymalna liczba taktów	50/min.
Maksymalna grubość ciasta	15 mm

DOZOWNIK

Sposoby dozowania	Punktowy Przerywany Ciągły
Ilość produktu dozowanego na 1 wyjście	Punktowo 5-60 g



CANOL S.r.l.

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

Tel. +39 0445 640 269 / +39 0445 640 364
Fax +39 0445 640 369
E-mail: info@canol.it · www.canol.it

