



Canolino

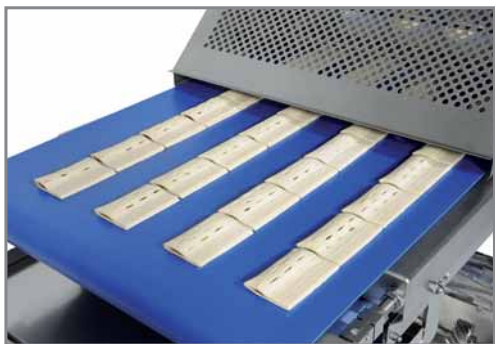


BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Canolino

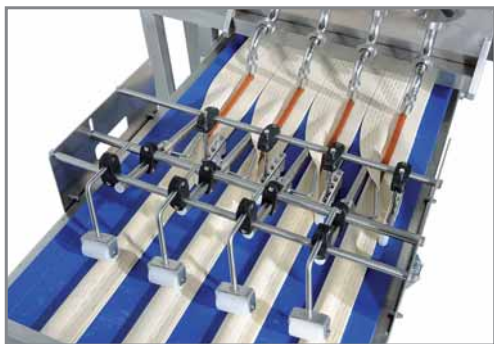


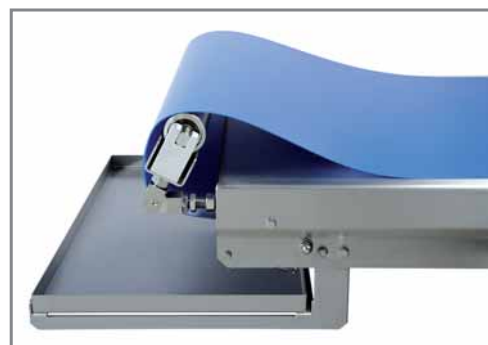
Canolino



Mod. 3.8

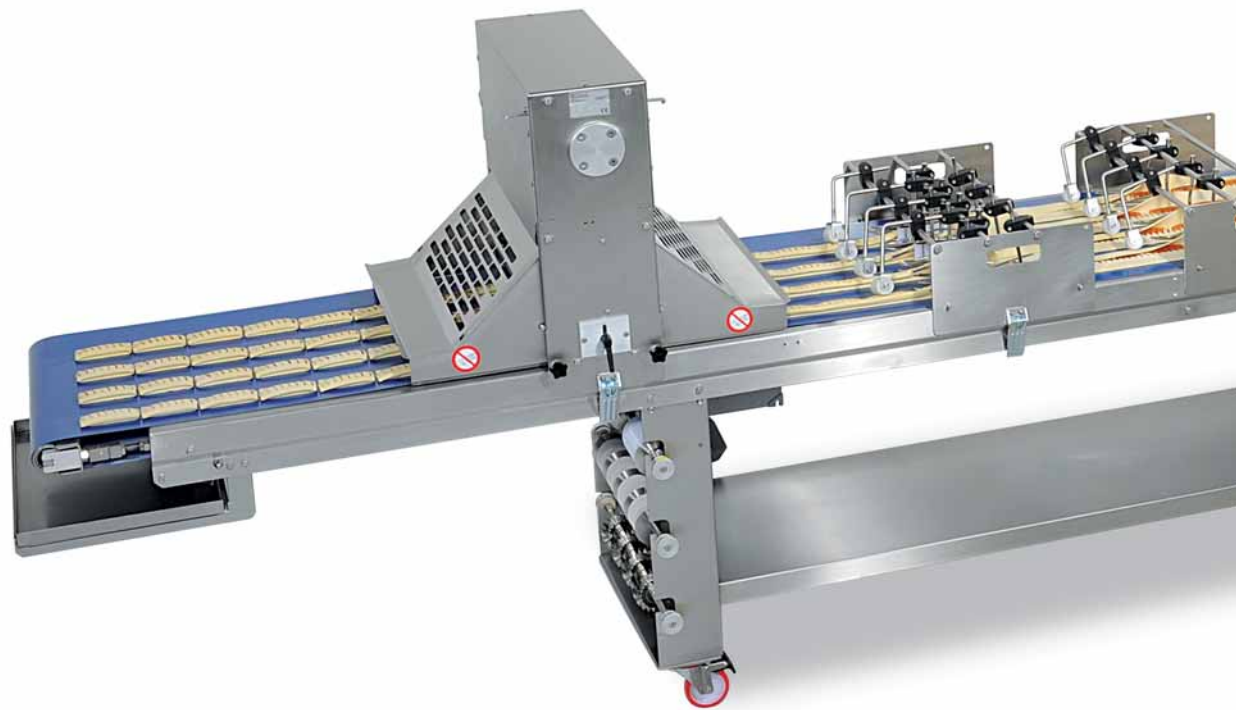
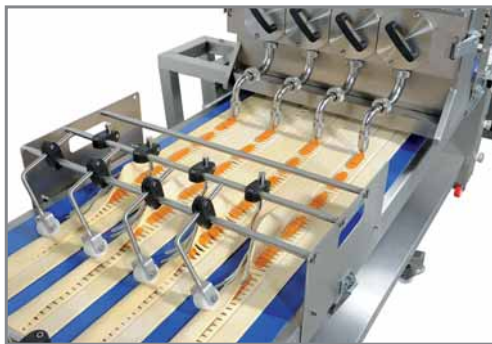
Canolino

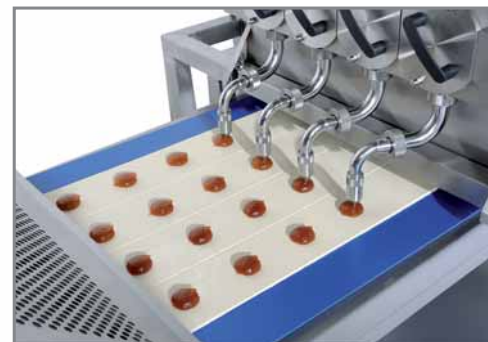




Mod. 3.8

Canolino





Mod. 5.2

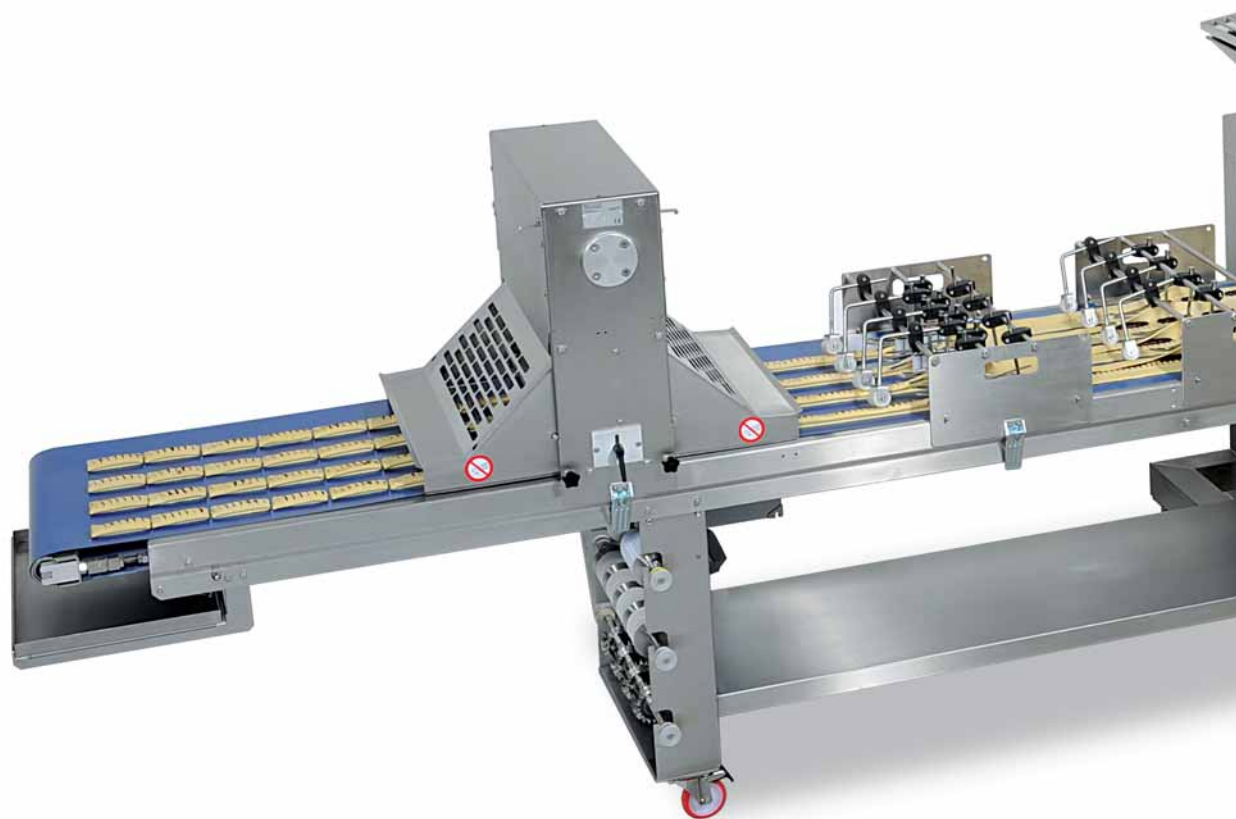
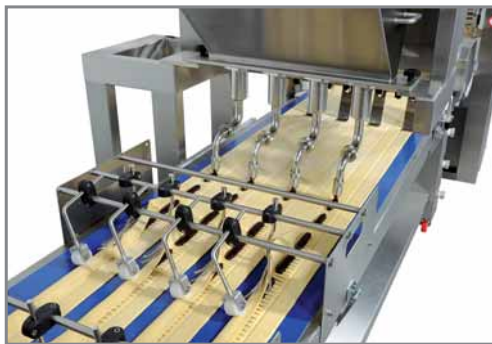
Canolino





Mod. 5.2

Canolino





Mod. 5.2

Electric depositor Mod. DIM4/E

Dosatrice elettrica Mod. DIM4/E

Doseuse électrique Mod. DIM4/E

Elektrische Dosiervorrichtung
für Füllungen Mod. DIM4/E

Dosificadora eléctrica
Mod. DIM4/E

Zębatkowy dozownik
elektryczny Mod. DIM4/E



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



Revolving upper belt

Tappeto superiore orientabile

Tapis superieur 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

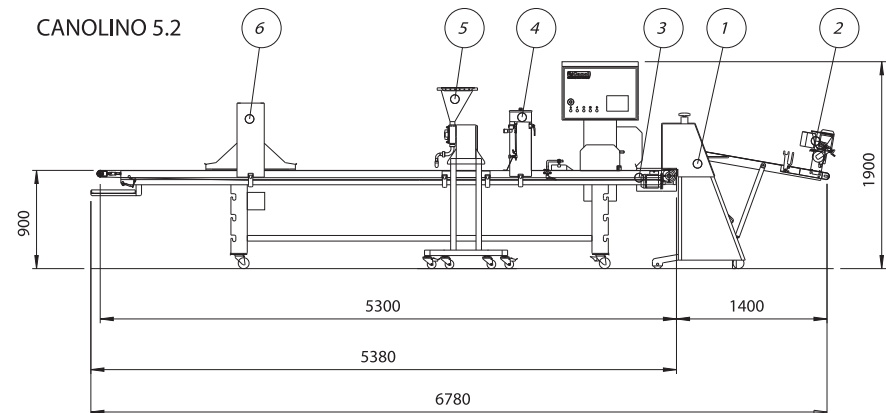
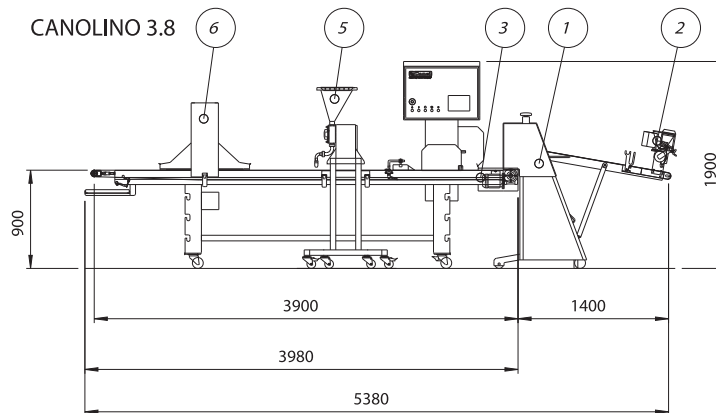
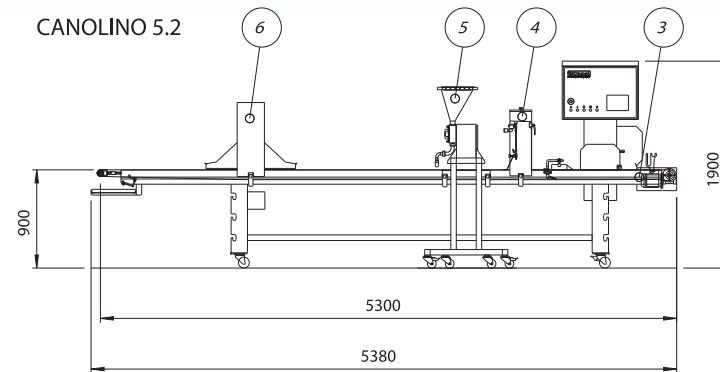
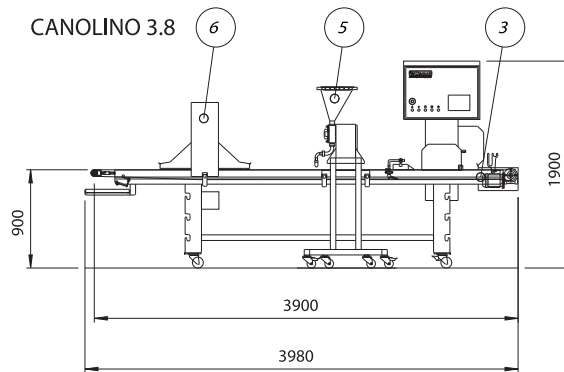
🇩🇪 Abziehband für Blechablage

🇪🇸 Entabladora retractsil

🇵🇱 Automatyczny wyładunek na blachy



Dimensions • Dimensioni • Dimensions • Abmessungen • Dimensiones • Wymiary



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'apprêtage 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

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



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	70/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



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	70/min.
SCHNEIDEWERKZEUG	
Maximale Schnittwerkzeu glänge	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



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	70/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



Anchura cinta transportadora	650 mm
Largura cinta transportadora	3800 mm (mod. 3.8)
Largura cinta transportadora	5200 mm (mod. 5.2)
Velocidad cinta transportadora	0-5 mt./min.
CORTE	
Anchura util	580 mm
Largura de corte minimo	10 mm
Numera de golpes maxima	70/min.
MATRIZ	
Largura maxima de la matriz	145 mm
Anchura maxima de la matriz	580 mm
Numero maximo de golpes	50/min.
Maximo espesor pasta	15 mm
DOSIFICADORA	
Clase de deposito	punto
	intemittencia
	continuo
Cantidad dosification para salida	punto 5-60 g



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	70/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.



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	70/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



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

ITALY

Canol s.r.l.

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

Tel. +39 (0) 445 640 269 • +39 (0) 445 640 364

Fax +39 (0) 445 640 369 • E-mail: info@canol.it

www.canol.it

