

MAKE UP TABLE CANOLINO

Canol®

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

MAKE UP TABLE CANOLINO

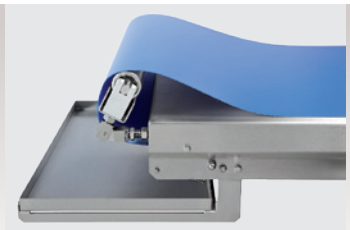
MOD. **3.8**



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







Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. **3.8**









Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

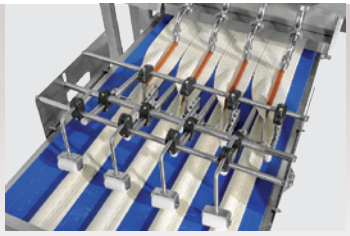
MAKE UP TABLE CANOLINO

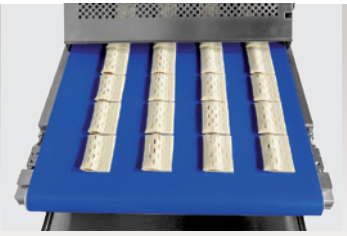
MOD. **3.8**



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





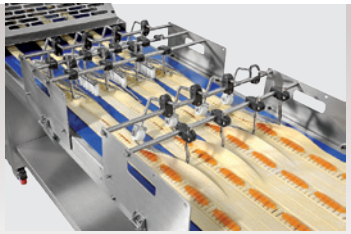


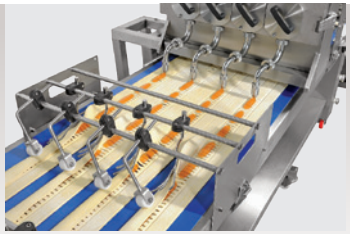
Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

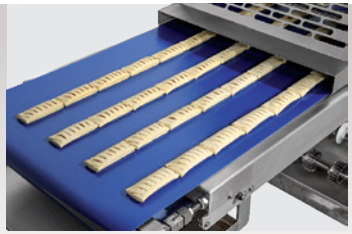
MAKE UP TABLE CANOLINO

MOD. **5.2**









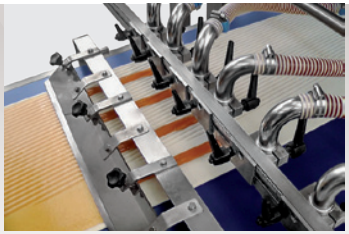
Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

MAKE UP TABLE CANOLINO

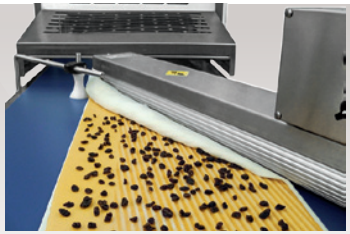
MOD. **5.2**



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





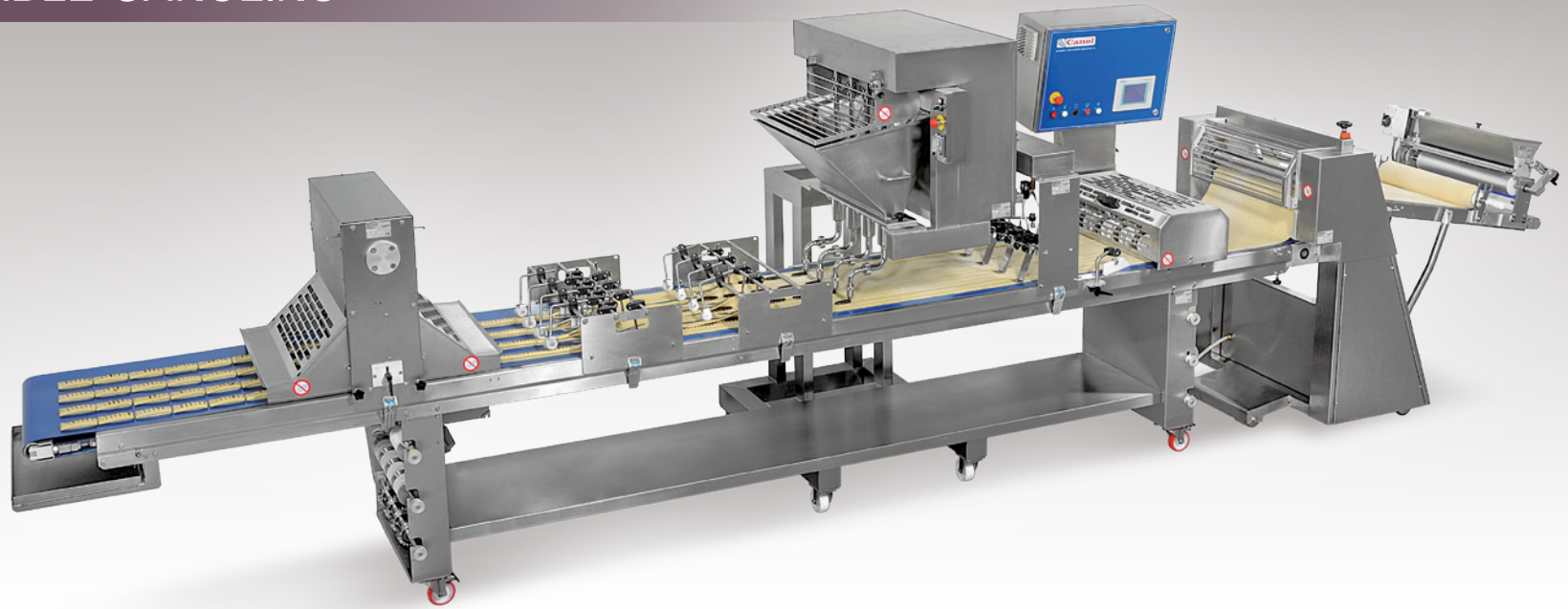


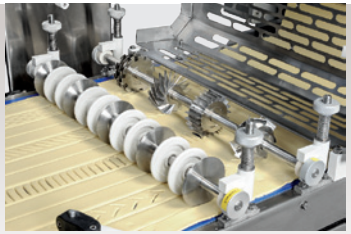


Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

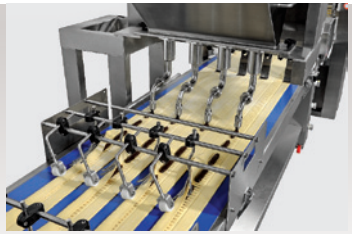
MAKE UP TABLE CANOLINO

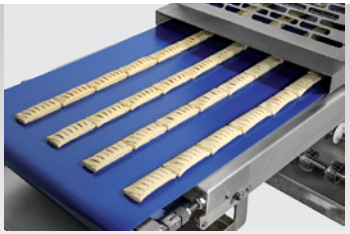
MOD. **5.2**











Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

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 superieur orientable
- Oberes verstellbares Band
- Tapiz superior orientable
- Taśma górna nastawna
- Верхный конвейер поворотный

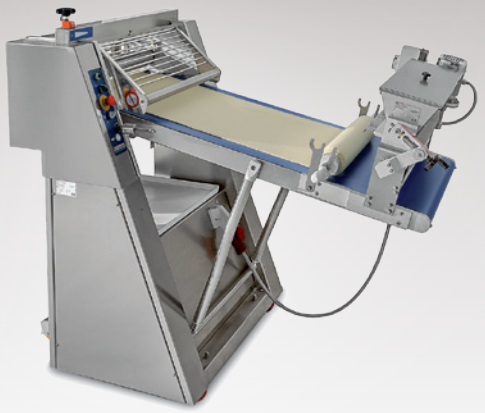
Canol®
BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

UDR/2R



- 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 distribudores de azucar
- Zespół spryskiwania dyskami obrotowymi z posypywaczem cukru lub ziaren elektryczny
- Увлажнитель с вращающими дисками с распределителем сахара или семян

TCA-I



- Independent gauging roller
- Gruppo calibratore indipendente
- Groupe calibreur indépendant
- Selbstlaufender Kalibrierstuhl
- Grupo calibrador independiente
- Zespół nieżaleznego kalibratora ciasta
- Калибратор независимый

TRR/E



- Scraps recovery belt
- Tappeto recupero ritagli
- Tapis de récupération rognures
- Abfall-Sammler
- Tapiz de recuperacion de recortes
- Taśma odbioru skrawków
- Конвейер для сбора обрезков

A-90E



- Retracting panning unit
- Impadellamento retrattile
- Tapis de plaquage
- Abziehband für Blechablage
- Entabladora retractil
- Automatyczny wyładunek na blachy
- Укладчик на листи 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

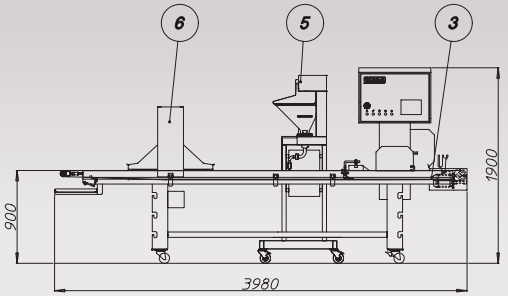
1. Calibreur pâte indépendant
2. Farineur à pâte
3. Table d'âppretage mod. Canolino
4. Humidificateur
5. Doseuse électrique
6. Guillotine électrique

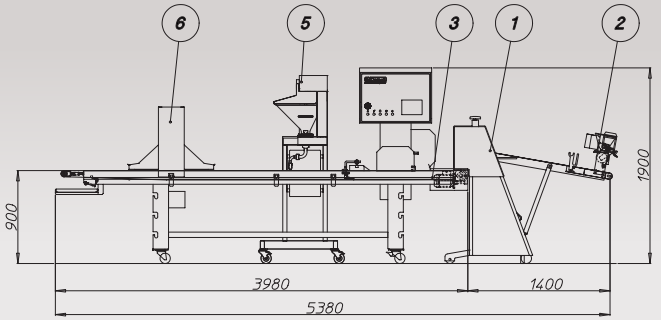
1. Kalibrierstuhl
2. Mehlstreuer
3. Arbeitstisch mod. Canolino
4. Befeuchtung
5. Elektrische Dosiervorrichtung für Füllungen
6. Elektrische Guillotine

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

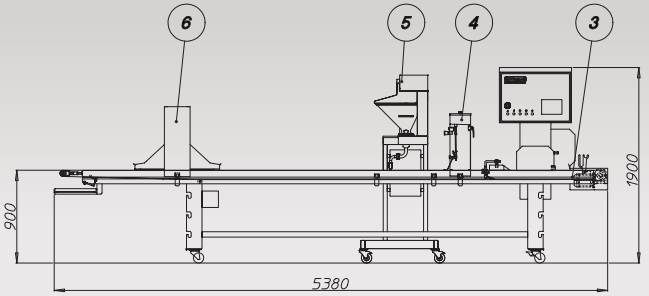
1. Niezależny kalibrator ciasta
2. Posypywacz mąką
3. Stół roboczy mod. Canolino
4. Nawilżacz
5. Dozownik elektryczny
6. Gilotyna elektryczna

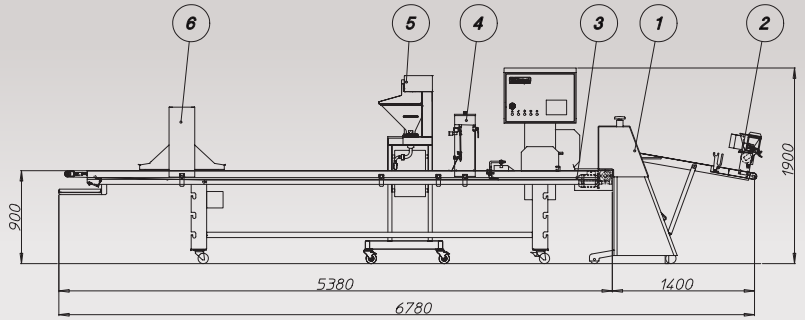
MOD. 3.8
Make Up Table Canolino





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

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.

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 intemittencia continuo
Cantidad de depositado por salida	a puntos 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

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 Intermittlerend Kontinuerlich
Füllmenge pro Fülldüse und Takt	Punkt 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 na1wyjście	Punktowo 5-60 g



centrostampaschio.com · 0818

Canol®

BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

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**

