



COMPACT LAMINATING LINE



L-SHAPED DOUGH BILLETS PREPARING LINE

with two multirollers



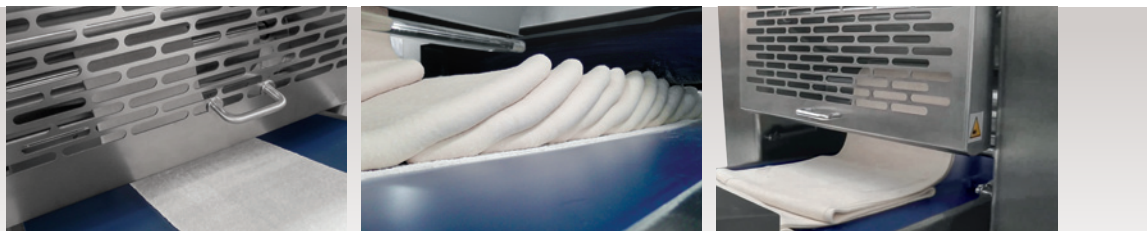
- ✓ Flexible and modular design
- ✓ Uniform dough billets
- ✓ Innovative solutions
- ✓ Gentle dough processing



L-SHAPED DOUGH BILLETS PREPARING LINE

with three multirollers

This line is able to produce dough laminated blocks with automatic butter or margarine incorporation. This line is able to produce dough laminated blocks with different number of layers depending on the kind of dough and with different production capacities.



LINE LOADING SYSTEMS



LINE LOADING SYSTEMS



MULTI PURPOSE LINE



This line is able to extrude and laminate a continuous leavened and unleavened dough band with the dough thickness required by the customer.

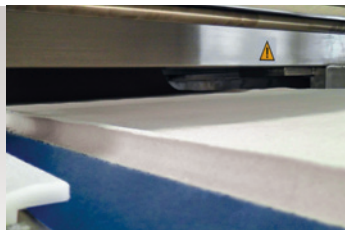
This line guarantee a high performance together with a high quality of the finished product. The line can use a new zero-stress technology or a traditional 3 roller dough extruder.



EXTRUDING AND LAMINATING LINE



DOUGH BILLETS LAMINATING LINE with one gauging roller



DOUGH BILLETS LAMINATING LINE

with two gauging rollers

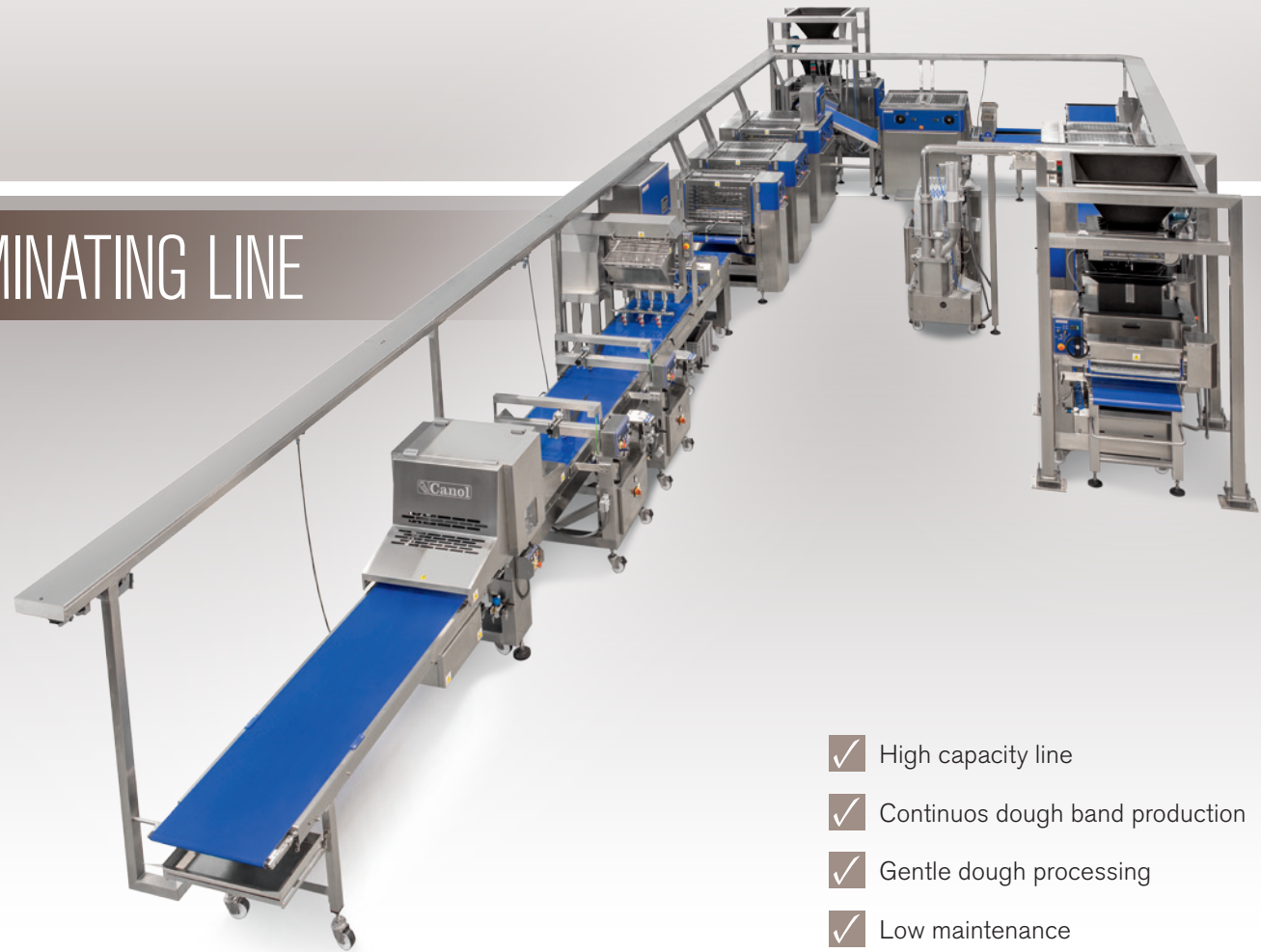


- ✓ High technology used
- ✓ Fast and easy cleaning
- ✓ Flexible design for wide product variety
- ✓ Innovative technology

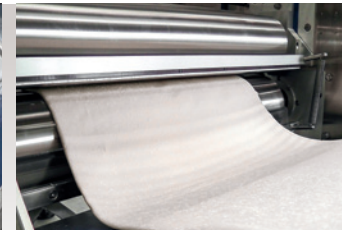
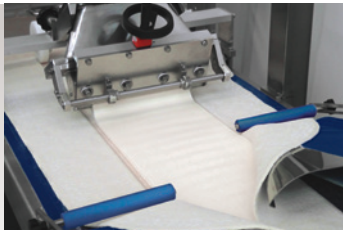


U-SHAPED DOUGH LAMINATING LINE

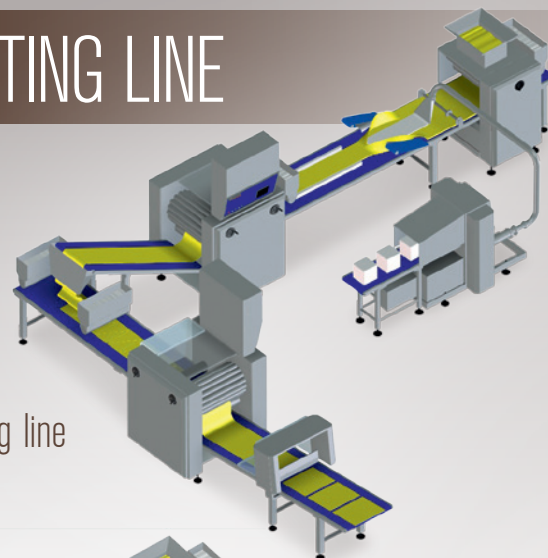
This line is developed for the continuous production of different kind of dough (puff pastry, croissant and Danish dough) avoiding any stress or stretching on the dough thanks to "zero-stress" technologies and with a gentle dough laminating processing. This line is available in two different widths 600 mm and 800 mm depending on the required production capacities. This line is able to produce a continuous dough band with different number of layers depending on the number of folding stations applied.



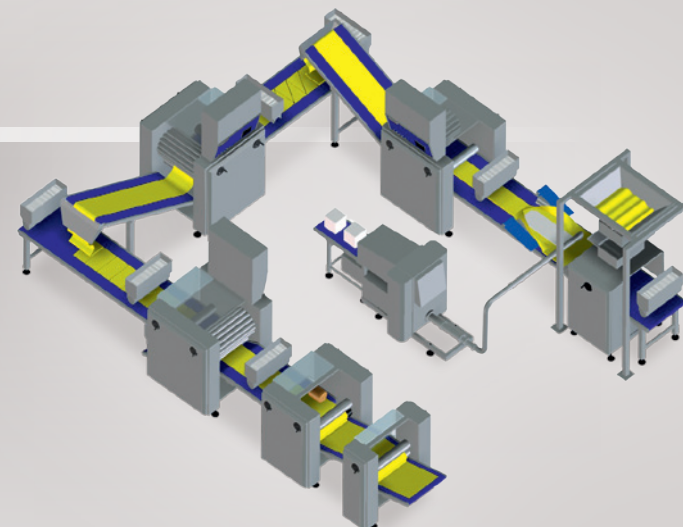
- ✓ High capacity line
- ✓ Continuous dough band production
- ✓ Gentle dough processing
- ✓ Low maintenance



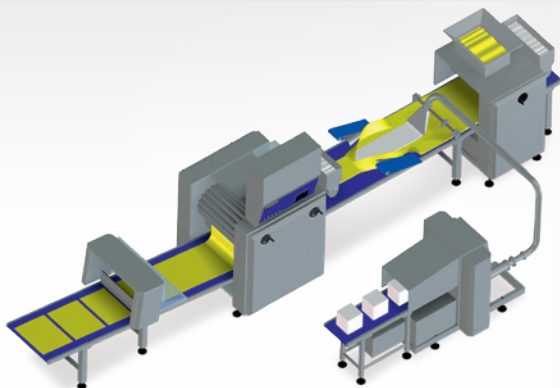
COMPACT LAMINATING LINE



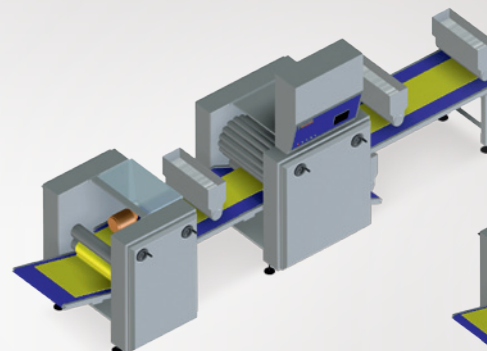
"L-Shaped" dough billets preparing line



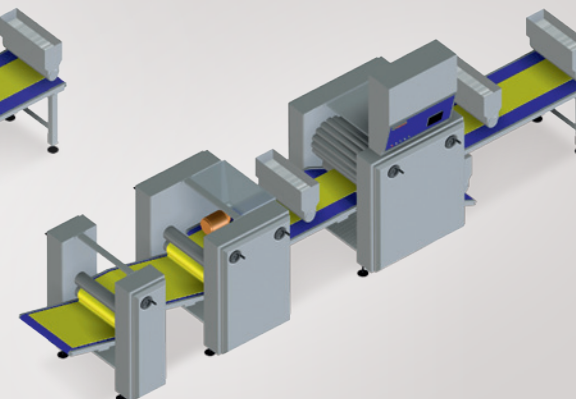
"U-Shaped" dough laminating line



Dough billets preparing line



Dough billets laminating line
with 1 gauging roller



Dough billets laminating line
with 2 gauging rollers



LAMINATING LINE

Our laminating lines are suitable for the continuous production of puff pastry, croissant and Danish dough and similar high quality doughs, avoiding any stress or tension on the dough and therefore guaranteeing a high quality product. Due to its modular design, extension and integration of other components are easy and allow production improvements.

We offer laminating lines with different technical configurations and different automation features, starting from the traditional "L", "U" and "S" shapes to more specific and diverse shapes in order to satisfy our client's requirements and space availabilities. The Canol laminating lines are renowned for their production flexibility, their reliability and their easy use.

They are also developed for their diverse production capacities and work widths availabilities which can satisfy the requirements of each individual customer.



LINEA DI LAMINAZIONE

Le nostre linee automatiche di laminazione sono adatte alla produzione in continuo di pasta sfoglia, pasta da croissant, lievito o danese di alta qualità senza esercitare alcun tipo di stress o tensioni sulla pasta, garantendo pertanto qualità ed omogeneità ai prodotti ottenuti. Le nostre linee sono concepite in modo modulare e pertanto consentono in qualsiasi momento la loro estensione ed integrazione al fine di seguire lo sviluppo in termini di capacità produttiva ed automazione del nostro cliente. Sono disponibili linee di laminazione con diverse configurazioni tecniche e diversi livelli di automazione, da quelle più tradizionali a forma di "L", "U", "S" a quelle più particolari e specifiche per poter soddisfare le richieste tecniche del cliente adattandole allo spazio disponibile. Le linee di laminazione Canol si contraddistinguono per la loro flessibilità nella produzione, affidabilità e semplicità nel loro utilizzo e per la possibilità di disporre di diverse capacità produttive e larghezze di lavoro allo scopo di soddisfare le richieste di produzione di ciascun cliente.



LIGNE DE LAMINAGE

Nos lignes automatiques de laminage sont indiquées pour la production en continu de pâte feuilletée, pâte croissant, pâte levée ou danoise d'une haute qualité sans exercer aucun type de stress ou tension, tout en donnant une garantie de qualité et de homogénéité aux produits obtenus. Nos lignes ont été créées de telle manière qu'elles sont de type modulaire et pour ça elles permettent, à n'importe quel moment, leurs extension et intégration pour suivre le développement de la capacité productive et automation du client. Sont disponibles lignes de laminage avec différents configurations techniques et différents niveaux d'automatisation, à partir de celles plus traditionnelles à forme de "L", "U", "S" à celles plus particulières et spécifiques pour pouvoir satisfaire les nécessités techniques du client en s'harmonisant à l'espace disponible. Les lignes de laminage Canol se distinguent pour leur flexibilité dans la production, la fiabilité, la facilité d'emploi et pour leur possibilité de disposer de différents capacités de production et largeurs de travail pour pouvoir satisfaire les demandes de production de chaque client.



LAMINIER-ANLAGE

Unsere Laminier-Linien sind für die kontinuierliche Produktion von Blätterteig, Plunder, Croissants und ähnlichen Teigen geeignet. Es wird jeglicher Stress und jegliche Spannung des Teiges vermieden und deshalb ein Produkt von hoher Qualität garantiert. Wegen des modularen Aufbaus, ist die Vergrößerung und Integration anderer Komponenten einfach und erlaubt Produktions-Verbesserungen. Wir bieten Laminier-Anlagen mit variablen technischen Konfigurationen und einer variablen Automatisierung der Funktionen an, beginnend mit der traditionellen „L“, „U“ und „S“ Form bis hin zu verschiedenen spezifischen Formen, um den Anforderungen unserer Kun-

den zu entsprechen und sie zufrieden zu stellen. Die Canol-Laminier-Anlagen sind bekannt für ihre Produktionsflexibilität, ihre Zuverlässigkeit und ihre leichte Bedienbarkeit. Sie unterscheiden sich für ihre verschiedenartigen Fertigungskapazitäten und Arbeitsbreiten, die die Anforderungen jeder einzelnen Kunden erfüllen können.



LÍNEA DE LAMINACIÓN

Nuestras líneas automáticas de laminación son ideales para la producción en continuo de masa de hojaldre, croissant, fermentada o danesa de alta calidad, sin ejercer ningún tipo de estrés o tensión sobre la masa, garantizando la calidad y la homogeneidad del producto obtenido. Nuestras líneas están diseñadas de modo modular y por tanto consiguiendo en cualquier momento la extensión e integración para seguir desarrollando en términos de capacidad productiva y automatización del cliente. Las líneas de laminación están disponibles con diversas configuraciones técnicas y diversos niveles de automatización de las masas tradicionales a las formas en "L" "U" "S" o aquellas más particulares y específicas para satisfacer la necesidad técnica del cliente y adaptarnos al espacio disponible. Las líneas de laminación Canol se distinguen por su flexibilidad en la producción, confianza y sencillez en su manejo y por la posibilidad de disponer de diversas capacidades de producción y ancho de trabajo, al fin de satisfacer las necesidades de producción del cliente.



ЛИНИЯ ЛАМИНИРОВАНИЯ

Наши автоматические линии ламинирования подходят для непрерывного производства слоеного теста, теста для круассанов, дрожжевого и датского слоено-дрожжевого теста, а также теста такого же высокого качества, не подвергаясь давлению, гарантируя таким образом высокое качество и однородность продукции. Линии имеют модульную конструкцию, что позволяет в любой момент их расширить и дополнить новыми блоками в целях увеличения производственных мощностей и автоматизации производства нашего клиента. Доступны линии ламинирования с различными техническими конфигурациями и различными уровнями автоматизации производства - начиная с традиционных «L-», «U-», «S-» образной формы, и заканчивая нестандартными линиями, выполняемыми под заказ с учетом технических потребностей клиента и пространства, находящегося в распоряжении для их установки. Линии ламинирования Canol отличаются универсальностью производства, надежностью и простотой эксплуатации и обслуживания, а также возможностью использовать различные производственные мощности и выполнять различные объемы работ с целью удовлетворения производственных запросов каждого клиента.



LINIA LAMINACJI

Nasze automatyczne linie laminacji dostosowane są do produkcji w trybie ciągłym ciasta francuskiego, półfrancuskiego, ciasta drożdżowego lub duńskiego o wysokiej jakości, w procesie w którym zostało wyeliminowane jakiekolwiek rozciąganie i napężanie ciasta, gwarantując w ten sposób jakość i однородność otrzymywanych produktów. Nasze linie zostały opracowane jako modułowe, mogą zatem podlegać rozbudowie i integracji z kolejnymi urządzeniami pozwalając tym samym, w zależności od potrzeb klienta, na zwiększenie wydajności produkcyjnej i wzrost poziomu automatyzacji. Dostępne są linie laminacyjne o różnej konfiguracji technicznej i różnym poziomie automatyzacji, od wersji najbardziej tradycyjnych w kształcie liter „L”, „U”, „S”, do tych najbardziej indywidualnych dostosowanych do specjalnych wymagań technicznych klienta i dostępnej przestrzeni. Linie laminacyjne Canol wyróżniają szerokie i elastyczne możliwości zastosowania, solidność i łatwość obsługi, możliwość osiągnięcia zróżnicowanych wydajności produkcyjnych i zakresu pracy, co zapewnia spełnienie wymagań każdego klienta.



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

