



Frying Line



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Frying Line



Mod. 180

Frying Line



Mod. 180

Frying Line



Mod. 180

Frying Line



Mod. 260

Frying Line



Mod. 400

Frying Line



- 🇨🇦 Drop Depositor for liquid and soft doughs
- 🇮🇹 Colatrice per paste liquide e semi-liquide
- 🇫🇷 Doseuse pour produit liquides et semi-liquides
- 🇩🇪 Teigformer für flüssige und halbflüssige Teige
- 🇪🇸 Coladora para masa líquida y semi-líquida
- 🇵🇱 Dozownik do ciast płynnych i półpłynnych

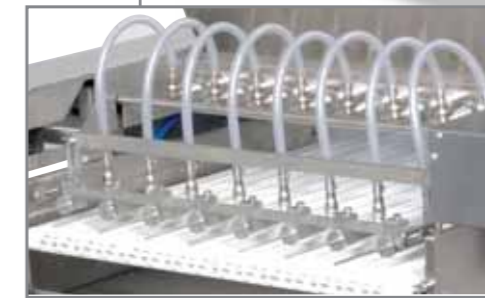


- 🇨🇦 Fryer loader
- 🇮🇹 Caricatore della friggitrice
- 🇫🇷 Chargeur de la friteuse
- 🇩🇪 Fritteuse Auflader
- 🇪🇸 Cargador de la freidora
- 🇵🇱 Stacja załadunku smażalnika



- 🇨🇦 Filling injector group with product sensors
- 🇮🇹 Gruppo di farcitura con sensori prodotto
- 🇫🇷 Groupe de fourrage avec senseurs produit
- 🇩🇪 Einspritzgerät mit Produkt identifizierung
- 🇪🇸 Grupo de rellenado con sensor de producto
- 🇵🇱 Stacja nadziewania z czujnikami produktu

- 🇨🇦 Filling injector group
- 🇮🇹 Gruppo di farcitura
- 🇫🇷 Groupe de fourrage
- 🇩🇪 Einspritzgerät
- 🇪🇸 Grupo de rellenado
- 🇵🇱 Stacja nadziewania





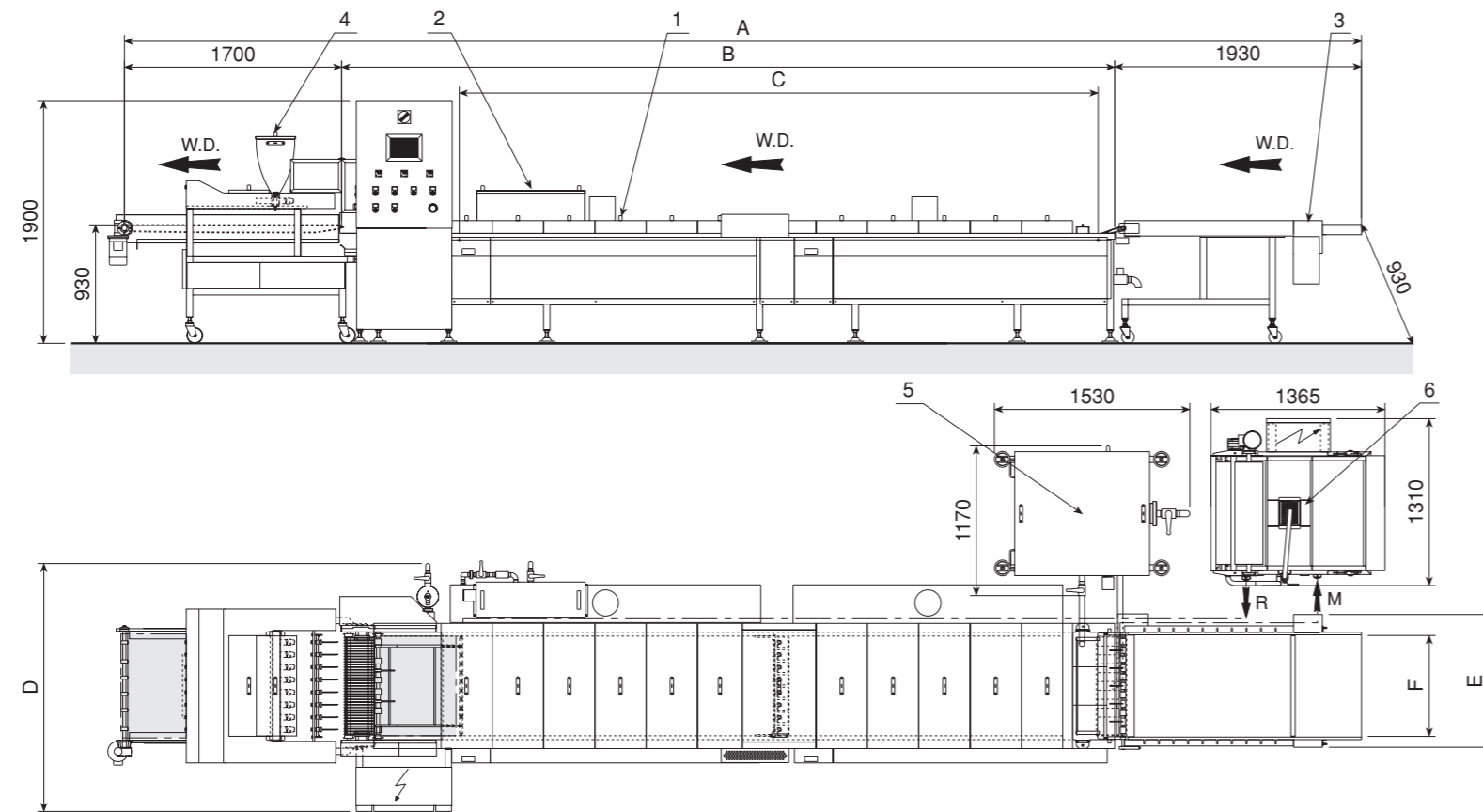
- ⊕ Continuous oil filtering group
- 🇮🇹 Gruppo di filtraggio continuo olio
- 🇫🇷 Groupe de filtrage huile en continu
- 🇩🇪 Kontinuierliche Oelfilterung
- 🇪🇸 Grupo de filtrado continuo de aceite
- 🇵🇱 Zespół ciągłego filtrowania

- ⊕ Oil decanting tank
- 🇮🇹 Vasca di decantazione olio
- 🇫🇷 Bac de décantation huile
- 🇩🇪 Oel-Dekantiergefäß
- 🇪🇸 Tolla de decantado de aceite
- 🇵🇱 Zbiornik filtrowania oleju



- ⊕ Glaze-coating machine
- 🇮🇹 Glassatrice
- 🇫🇷 Machine pour glacer
- 🇩🇪 Maschine zum glasieren
- 🇪🇸 Glaseadora
- 🇵🇱 Pomadziarka





- 1. Fryer
- 2. Level control for pre-heated oil
- 3. Fryer loader
- 4. Filling injector group
- 5. Oil decanting tank
- 6. Continuous oil filtering group

- 1. Friggitrice
- 2. Gruppo controllo livello/preriscaldamento olio
- 3. Caricatore della friggitrice
- 4. Gruppo di farcitura
- 5. Vasca di decantazione olio
- 6. Gruppo di filtraggio continuo olio

- 1. Friteuse
- 2. Groupe de controle niveau huile
- 3. Chargeur de la friteuse
- 4. Groupe de fourrage
- 5. Bac de décantation huile
- 6. Groupe de filtrage huile en continu

- 1. Fritteuse
- 2. Öl-Vorheizung Niveau Kontrolle
- 3. Fritteuse Auflader
- 4. Einspritzgerät
- 5. Öl-Dekantiergefäß
- 6. Kontinuierliche Ölfilterung

- 1. Freidora
- 2. Grupo de control nivel/precalentamiento aceite
- 3. Cargador de la freidora
- 4. Grupo de relleno
- 5. Tolla de decantado de aceite
- 6. Grupo de filtrado continuo de aceite

- 1. Smażalnik
- 2. Zespół kontroli poziomu/wstępного ogrzewania oleju
- 3. Stacja załadunku smaźalnika
- 4. Stacja nadziewania
- 5. Zbiornik filtrowania oleju
- 6. Zespół ciągłego filtrowania

Fryer dimensions

Dimensions des friteuses

Dimensiones de freidoras

Dimensioni friggitrici

Masse der Fritteuse

Wymiary smaźalnika

MOD.	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	Quantity Oil (lt.)	Product Nr.
180	6490	2850	1800	1960	1120	790	180	7
180/1000				2170	1330	1000	225	8
							10	
260	7290	3650	2600	1960	1120	790	240	7
260/1000				2170	1330	1000	300	8
							10	
400	8690	5050	4000	1960	1120	790	380	7
400/1000				2170	1330	1000	475	8
							10	
500	9690	6050	5000	1960	1120	790	460	7
500/1000				2170	1330	1000	575	8
							10	
600	10690	7050	6000	1960	1120	790	540	7
600/1000				2170	1330	1000	675	8
							10	

Hourly production chart

Tableau de production horaire

Tabla de produccion horaria

Tabella di produzione oraria

Stundenleistung Tabelle

Tabele wydajności godzinnej

MOD.	Product Nr.	Product Ø max	Cooking time (minutes)								
			4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8
180	7	105 mm	1365 pcs/h	1210 pcs/h	1090 pcs/h	990 pcs/h	910 pcs/h	840 pcs/h	775 pcs/h	725 pcs/h	680 pcs/h
	8	90 mm	1560 pcs/h	1385 pcs/h	1245 pcs/h	1130 pcs/h	1040 pcs/h	960 pcs/h	910 pcs/h	830 pcs/h	780 pcs/h
180/1000	9	105 mm	1755 pcs/h	1555 pcs/h	1400 pcs/h	1275 pcs/h	1170 pcs/h	1075 pcs/h	1000 pcs/h	935 pcs/h	875 pcs/h
	10	90 mm	1950 pcs/h	1730 pcs/h	1560 pcs/h	1415 pcs/h	1300 pcs/h	1200 pcs/h	1110 pcs/h	1040 pcs/h	975 pcs/h
260	7	105 mm	1995 pcs/h	1770 pcs/h	1595 pcs/h	1450 pcs/h	1330 pcs/h	1225 pcs/h	1140 pcs/h	1060 pcs/h	995 pcs/h
	8	90 mm	2280 pcs/h	2025 pcs/h	1820 pcs/h	1655 pcs/h	1520 pcs/h	1400 pcs/h	1300 pcs/h	1215 pcs/h	1140 pcs/h
260/1000	9	105 mm	2565 pcs/h	2280 pcs/h	2050 pcs/h	1865 pcs/h	1710 pcs/h	1575 pcs/h	1465 pcs/h	1365 pcs/h	1280 pcs/h
	10	90 mm	2850 pcs/h	2530 pcs/h	2280 pcs/h	2070 pcs/h	1900 pcs/h	1750 pcs/h	1625 pcs/h	1520 pcs/h	1425 pcs/h
400	7	105 mm	3150 pcs/h	2800 pcs/h	2520 pcs/h	2290 pcs/h	2100 pcs/h	1935 pcs/h	1800 pcs/h	1680 pcs/h	1575 pcs/h
	8	90 mm	3600 pcs/h	3200 pcs/h	2880 pcs/h	2615 pcs/h	2400 pcs/h	2215 pcs/h	2055 pcs/h	1920 pcs/h	1800 pcs/h
400/1000	9	105 mm	4050 pcs/h	3600 pcs/h	3240 pcs/h	2945 pcs/h	2700 pcs/h	2490 pcs/h	2300 pcs/h	2160 pcs/h	2025 pcs/h
	10	90 mm	4500 pcs/h	4000 pcs/h	3600 pcs/h	3270 pcs/h	3000 pcs/h	2770 pcs/h	2570 pcs/h	2400 pcs/h	2250 pcs/h
500	7	105 mm	3990 pcs/h	3545 pcs/h	3190 pcs/h	2900 pcs/h	2660 pcs/h	2455 pcs/h	2280 pcs/h	2125 pcs/h	1995 pcs/h
	8	90 mm	4560 pcs/h	4050 pcs/h	3645 pcs/h	3315 pcs/h	3040 pcs/h	2805 pcs/h	2605 pcs/h	2430 pcs/h	2280 pcs/h
500/1000	9	105 mm	5130 pcs/h	4560 pcs/h	4100 pcs/h	3710 pcs/h	3420 pcs/h	3155 pcs/h	2930 pcs/h	2730 pcs/h	2565 pcs/h
	10	90 mm	5700 pcs/h	5065 pcs/h	4560 pcs/h	4145 pcs/h	3800 pcs/h	3505 pcs/h	3255 pcs/h	3040 pcs/h	2850 pcs/h
600	7	105 mm	4830 pcs/h	4290 pcs/h	3860 pcs/h	3510 pcs/h	3220 pcs/h	2970 pcs/h	2760 pcs/h	2575 pcs/h	2415 pcs/h
	8	90 mm	5520 pcs/h	4905 pcs/h	4415 pcs/h	4010 pcs/h	3680 pcs/h	3395 pcs/h	3150 pcs/h	2940 pcs/h	2760 pcs/h
600/1000	9	105 mm	6210 pcs/h	5520 pcs/h	4965 pcs/h	4515 pcs/h	4140 pcs/h	3820 pcs/h	3545 pcs/h	3310 pcs/h	3105 pcs/h
	10	90 mm	6900 pcs/h	6130 pcs/h	5520 pcs/h	5015 pcs/h	4600 pcs/h	4245 pcs/h	3940 pcs/h	3680 pcs/h	3450 pcs/h



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

