



Multi Purpose Line
Ciabatta, Baguette, Pizza

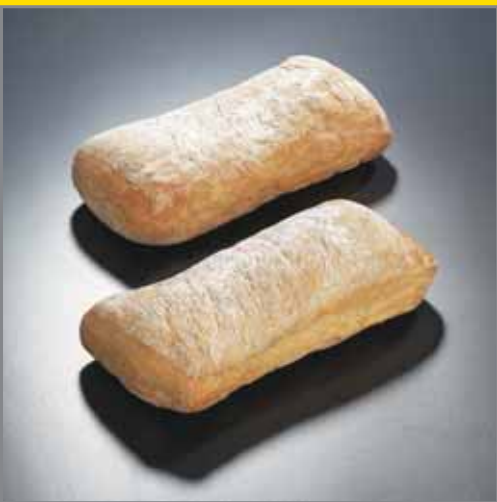


BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Ciabatta Line



- Removable spreading belt for ciabatta
- Nastro divaricatore estraibile per ciabatta
- Tapis écarteur amovible pour ciabatta
- Herausnehmbares Spreizband für Ciabatta
- Diversificador extraible para ciabatta








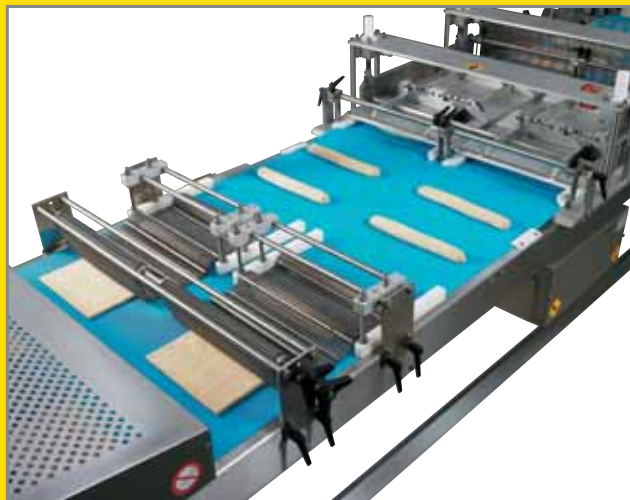
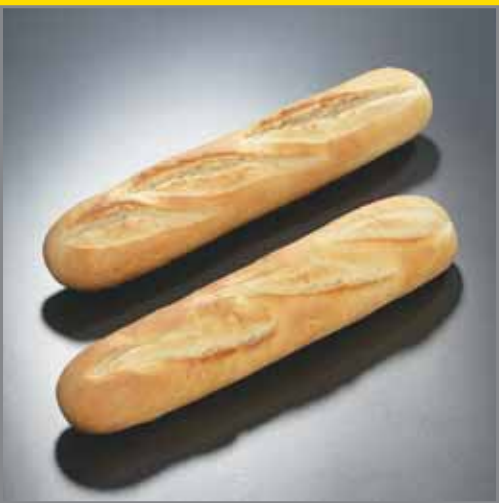
- Cross cutter with guillotine
- Taglio trasversale con ghigliottina
- Découpe transversal avec guillotine
- Querschneidemesser mit Guillotine
- Corte transversal con guillotina








Baguette Line



-  Removable spreading belt for baguette
-  Nastro divaricatore estraibile per baguette
-  Tapis écarteur amovible pour baguettes
-  Herausnehmbares Spreizband für Baguette
-  Cinta separadora extraíble para baguette



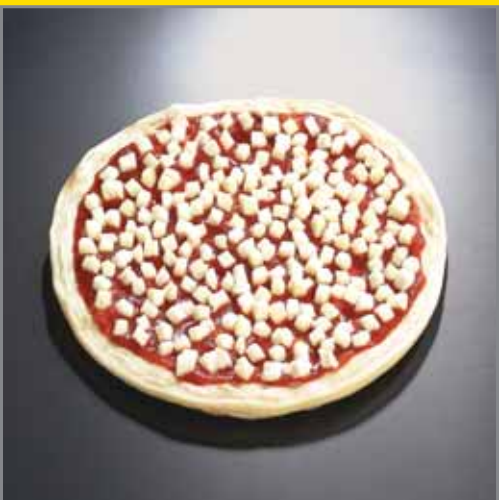
-  Moulding belts for baguette
-  Nastri filonatori e di arrotolatura baguette
-  Façonneuse pour baguettes
-  Formband für Baguette
-  Formado y enrollado de baguette



Pizza Line



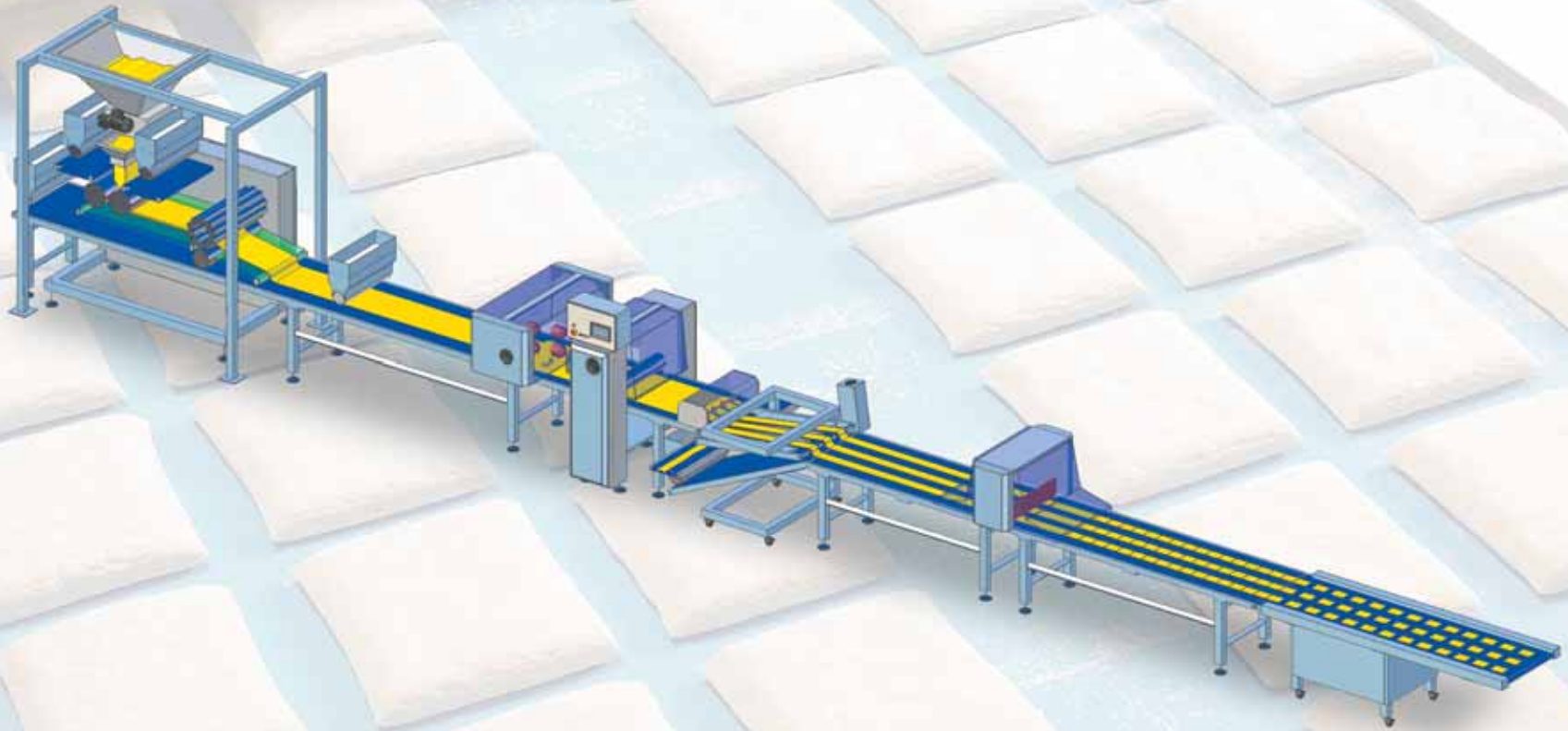
- 🇬🇧 Rotary cutter
- 🇮🇹 Taglio rotativo con rullo di taglio
- 🇫🇷 Découpe rotatif avec rouleau de découpe
- 🇩🇪 Drehendes Messer
- 🇪🇸 Corte circular con rodillo de corte



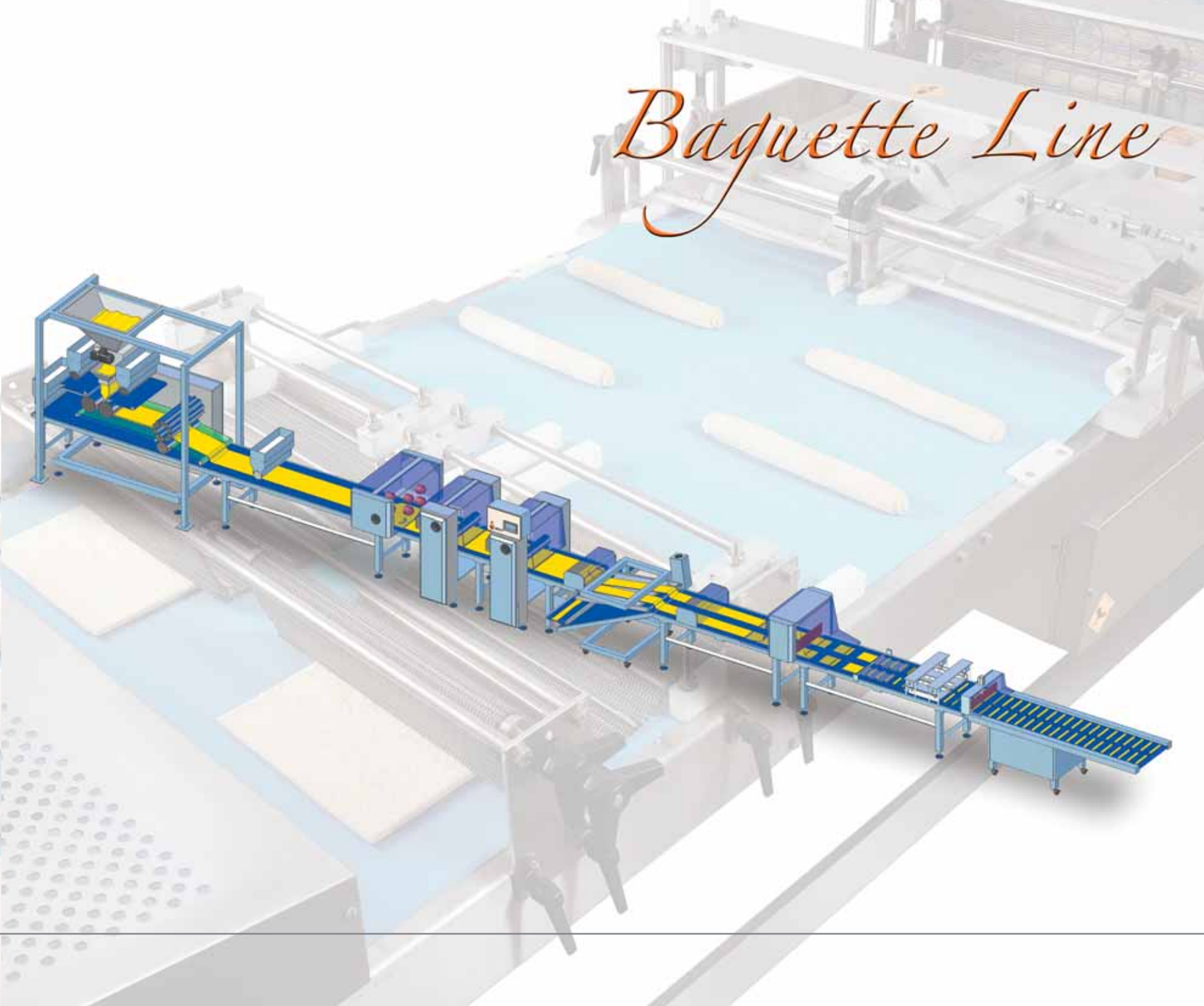
- 🇬🇧 Side trimming collector
- 🇮🇹 Nastro recupero ritagli
- 🇫🇷 Tapis de récupération rognures
- 🇩🇪 Seitlicher Kantenabschnittstreifen-Auffänger
- 🇪🇸 Cinta recuperadora de recortes



Ciabatta Line



Baguette Line



Pizza Line



MULTI PURPOSE LINE

Our "Multi Purpose Line" allows the automatic continuous production of a vast range of products like Ciabatta, Baguette, Pizza bases, Focaccia, Die cut breads etc. The "Zero Stress" technology applied to our dough extruder allows the gentle handling of all types of yeast doughs with a high water content. This safeguards the gluten, maintains the dough structure and prevents any loss of proofing gases.

Thanks to this technology the quality of the end product, frozen or baked, is vastly superior to the traditional methods.

With our "Multi-Purpose Line" changing from one product to another is easy and quick.

There is a large availability of lines with varying lengths and capacities to satisfy the needs of each individual client.

MULTI PURPOSE LINE

La nostra linea "Multi Purpose Line" consente di produrre in modo continuo ed automatico una vasta gamma di prodotti quali ciabatta, baguette, basi di pizza, focacce, pane stampato ecc.

Grazie alla tecnologia "Zero Stress" applicata al nostro estrusore pasta, è possibile trattare con delicatezza e senza stress tutti i tipi di pasta

lievitata ad alto contenuto di umidità, salvaguardando la struttura del glutine, mantenendo stabile la struttura della pasta ed evitando la perdita dei gas di lievitazione della stessa. Grazie all'impiego di tale metodologia, la qualità finale dei prodotti ottenuti, sia surgelati che cotti, è notevolmente superiore ai sistemi e alle linee tradizionali.

La nostra linea "Multi Purpose Line" si caratterizza per la facilità e la rapidità nel passare dalla produzione di un prodotto ad un altro. Sono disponibili linee "Multi Purpose Line" di diverse capacità produttive e di diverse larghezze di lavoro per poter soddisfare le richieste specifiche di ciascun cliente.

MULTI PURPOSE LINE

Notre ligne "Multi Purpose Line" peut produire en continu et automatiquement une grande variété de produits c'est-à-dire ciabatta, baguettes, fonds de pizza, focaccia, pain découpé, etc.

Par sa technologie "Zero Stress" appliquée sur notre extrudeur de pâte, il est possible de travailler doucement et sans stress toutes les types de pâte levée avec hydratation élevée, tout en sauvegardant la structure du gluten et en maintenant stable la structure de la pâte, en évitant la perte de gaz de fer-

mentation de la même. Par l'emploi de cette méthodologie, la qualité finale des produits obtenus, soit cuits soit surgelés, est supérieure aux systèmes et aux lignes traditionnels. Notre ligne "Multi Purpose Line" se distingue pour la facilité et la rapidité en changer la production d'un produit à un autre. Nos lignes "Multi Purpose Line" sont disponibles en différents capacités productives et en différents largeurs de travail pour pouvoir satisfaire les demandes spécifiques de chaque client.

MULTI-ZWECK-LINIE

Unsere "Multi-Zweck-Linie" erlaubt die automatische Produktion von einer großen Produktvielfalt wie Ciabatta, Baguette, Pizza-Boden, Fladen, geschnittene Brote etc.

Die „Zero-Stress“ Technologie mit unserem Teig-Extruder erlaubt eine schonende Bearbeitung aller Arten von Hefeteigen mit hohem Wassergehalt. Dies schützt die Gluten, erhält die Teigstruktur und verhindert den Verlust von Gärgasen.

Dank dieser Technologie ist die Qualität des Endproduktes, gefroren oder gebacken, gegenüber den traditionellen Methoden überaus überlegen. Mit unserer "Multi-Zweck-Linie" geschieht das Wechseln von einem Produkt zum

anderen leicht und schnell. Es gibt eine große Vielfalt von Linien in unterschiedlichen Längen und Kapazitäten um die Bedürfnisse eines jeden Kunden zufrieden zu stellen.

MULTI PURPOSE LINE

Nuestra línea "Multi Purpose Line" permite producir de modo continuo y automático una extensa gama de productos como la ciabatta, baguette, base de pizza, focacce, panes estampados, etc.

Gracias a la tecnología "Zero Stress" aplicada a nuestro estrusor de masa, es posible tratar con delicadeza y sin estrés todos los tipos de masa fermentada y con alto contenido de humedad, salvaguardando la textura del gluten, manteniendo estable la textura de la masa y evitando la pérdida de gas de la fermentación de la misma.

Gracias al empleo de tal metodología, la calidad final de los productos obtenidos, sean congelados o cocidos, es notablemente superior al sistema de las líneas tradicionales. Nuestra línea "Multi Purpose Line" se caracteriza por la facilidad y la rapidez de pasar de un producto a otro. Existen diversas capacidades de producción y diferentes medidas de trabajo para poder satisfacer las necesidades de cada cliente.



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

