



Injecting Line



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

Injecting Line





Mod. STR-V6

Injecting Line

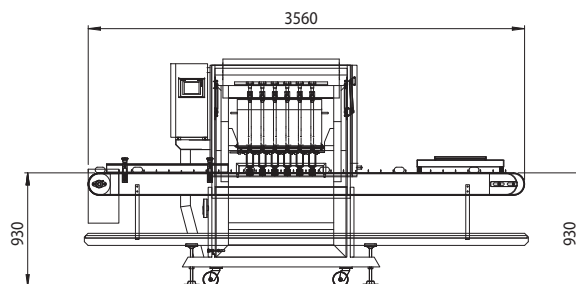




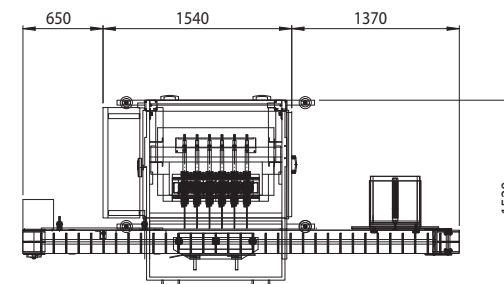
Mod. SIR-V10

Dimensions • Dimensioni • Dimensions • Abmessungen • Dimensiones • Wymiary

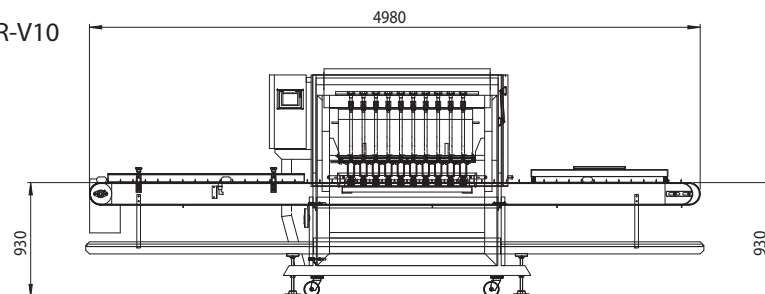
SIR-V6



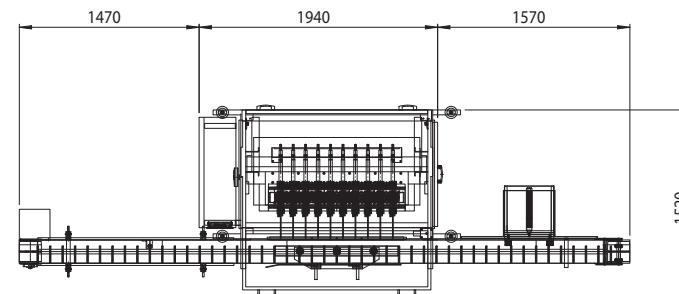
SIR-V6



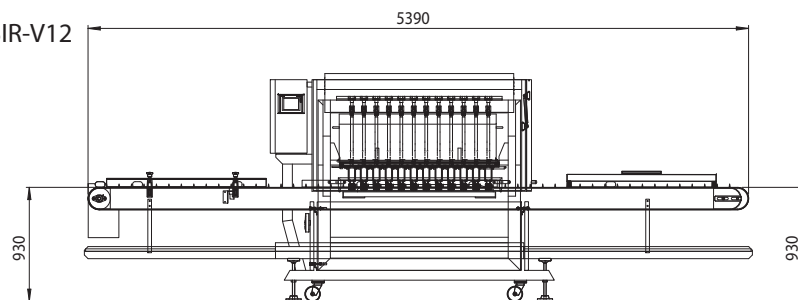
SIR-V10



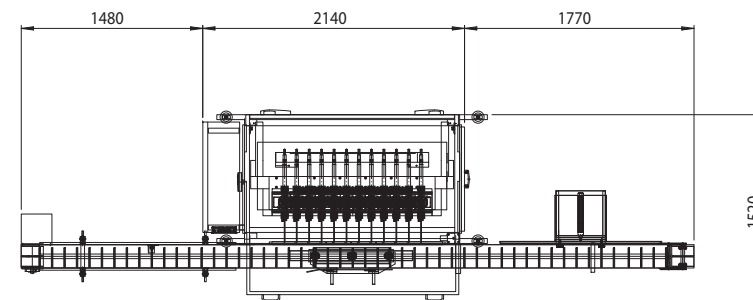
SIR-V10



SIR-V12



SIR-V12



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



Number injecting needles:	6 needles (mod.SIR-V6)
Number injecting needles:	10 needles (mod.SIR-V10)
Number injecting needles:	12 needles (mod.SIR-V12)
Production per hour:	3600 pcs/h (mod.SIR-V6)
Production per hour:	6000 pcs/h (mod.SIR-V10)
Production per hour:	7200 pcs/h (mod.SIR-V12)
Max. width of the product to be injected:	90 mm
Max. length of the product to be injected:	200 mm
Mode of filling:	spot line
Quantity of filling for each output:	5-60 gr
Hopper capacity:	50 lt (mod.SIR-V6)
Hopper capacity:	80 lt (mod.SIR-V10)
Hopper capacity:	95 lt (mod.SIR-V12)



Anzahl der Impfnadeln:	6 Impfnadeln (mod.SIR-V6)
Anzahl der Impfnadeln:	10 Impfnadeln (mod.SIR-V10)
Anzahl der Impfnadeln:	12 Impfnadeln (mod.SIR-V12)
Stundenleistung:	3600 St./h (mod.SIR-V6)
Stundenleistung:	6000 St./h (mod.SIR-V10)
Stundenleistung:	7200 St./h (mod.SIR-V12)
Maximal mögliche Produktbreite:	90 mm
Maximal mögliche Produktlänge:	200 mm
Füllungstyp:	Punktfüllung Streifenfüllung
Fülleistung pro Impfnadel:	5-60 gr
Volumen Vorratstrichter:	50 lt (mod.SIR-V6)
Volumen Vorratstrichter:	80 lt (mod.SIR-V10)
Volumen Vorratstrichter:	95 lt (mod.SIR-V12)



Numero di aghi:	6 aghi (mod.SIR-V6)
Numero di aghi:	10 aghi (mod.SIR-V10)
Numero di aghi:	12 aghi (mod.SIR-V12)
Produzione oraria:	3600 pz/h (mod.SIR-V6)
Produzione oraria:	6000 pz/h (mod.SIR-V10)
Produzione oraria:	7200 pz/h (mod.SIR-V12)
Larghezza massima del prodotto da farcire:	90 mm
Lunghezza massima del prodotto da farcire:	200 mm
Modalità di farcitura:	punto linea
Quantità di farcitura per uscita:	5-60 gr
Capacità tramoggia:	50 lt (mod.SIR-V6)
Capacità tramoggia:	80 lt (mod.SIR-V10)
Capacità tramoggia:	95 lt (mod.SIR-V12)



Número de salidas:	6 salidas (mod.SIR-V6)
Número de salidas:	10 salidas (mod.SIR-V10)
Número de salidas:	12 salidas (mod.SIR-V12)
Producción horaria:	3600 pz/h (mod.SIR-V6)
Producción horaria:	6000 pz/h (mod.SIR-V10)
Producción horaria:	7200 pz/h (mod.SIR-V12)
Ancho máximo del producto a rellenar:	90 mm
Largo máximo del producto a rellenar:	200 mm
Modalidad de relleno:	punto línea
Cantidad de relleno por salida:	5-60 gr
Capacidad tolva:	50 lt (mod.SIR-V6)
Capacidad tolva:	80 lt (mod.SIR-V10)
Capacidad tolva:	95 lt (mod.SIR-V12)



Nombre d'aiguilles:	6 aiguilles (mod.SIR-V6)
Nombre d'aiguilles:	10 aiguilles (mod.SIR-V10)
Nombre d'aiguilles:	12 aiguilles (mod.SIR-V12)
Production horaire:	3600 pcs/h (mod.SIR-V6)
Production horaire:	6000 pcs/h (mod.SIR-V10)
Production horaire:	7200 pcs/h (mod.SIR-V12)
Largeur max. du produit injectable:	90 mm.
Longueur max. du produit injectable:	200 mm.
Modalité de injection:	point ligne
Quantité de injection par sortie:	5-60 gr.
Capacité trémie:	50 lt (mod.SIR-V6)
Capacité trémie:	80 lt (mod.SIR-V10)
Capacité trémie:	95 lt (mod.SIR-V12)



Ilość igieł:	6 igieł (mod.SIR-V6)
Ilość igieł:	10 igieł (mod.SIR-V10)
Ilość igieł:	12 igieł (mod.SIR-V12)
Produkcja godzinna:	3600 szt/h (mod.SIR-V6)
Produkcja godzinna:	6000 szt/h (mod.SIR-V10)
Produkcja godzinna:	7200 szt/h (mod.SIR-V12)
Maksymalna szerokość produktu do nadziewania:	90 mm
Maksymalna długość produktu do nadziewania:	200 mm
Sposoby nadziewania:	punktowo liniowo
Ilość nadzienia dla wyjścia:	5-60 gr
Pojemność leja:	50 lt (mod.SIR-V6)
Pojemność leja:	80 lt (mod.SIR-V10)
Pojemność leja:	95 lt (mod.SIR-V12)



BAKERY AND PASTRY EQUIPMENT

ITALY

Canol s.r.l.

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

Tel. +39 0445 640 269 • +39 0445 640 364

Fax +39 0445 640 369 • E-mail: info@canol.it

www.canol.it

