

Cooker



Cuocitori elettrici indispensabili nell'industria alimentare atti alla preparazione e cottura di svariate tipologie di prodotti: dalle creme alle marmellate, dall'impasto per bigné al latte condensato, dalla besciamella alla polenta, dai ragù di carne, di funghi, di verdure, ai risotti, solo per citarne alcuni. Sono macchine estremamente versatili, esistono in varie versioni, con semplice movimento di un utensile oppure con movimento planetario di due utensili contemporaneamente, a 1, 2 velocità fisse o con variatore elettronico, con struttura opportunamente rinforzata sono ottime nella preparazione dell'impasto per torrone sia morbido che duro. Dal punto di vista tecnico, si tratta di macchine costruite completamente in acciaio inox aisi 304 o 316 a seconda delle necessità, o su richiesta con telaio verniciato bianco, che sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" con vasca tripla parete ad intercapedine in bagno d'olio diatermico, rispondenti alle norme CE, dotate di protezioni antinfortunistiche che ne rendono l'uso semplice e sicuro. L'utensile mescolatore centrale è dotato di raschiatori a lato e fondo vasca, per evitare ogni incollamento del prodotto alle pareti della vasca, il movimento tradizionalmente in senso orario, può essere richiesto anche su comando a senso antiorario qualora le tipologie degli impasti da preparare lo richiedano. Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico che è possibile integrare con timer per temporizzare il funzionamento delle resistenze e dell' utensile mescolatore. L'applicazione su richiesta del programmatore di cicli di lavoro, e la possibilità di scegliere dalla capacità 30 fino alla 300 lt, completano veramente il quadro fornendo così uno strumento di lavoro aperto a tutte le necessità: dalla pasticceria alla gastronomia.



Electric cookers essential in the food industry for preparing and cooking a variety of types of products: to name just a few, from creams, jams, cream puff dough, condensed milk, béchamel sauce, polenta and risottos to meat, mushroom and vegetable sauces.

They are extremely versatile machines available in several versions with the simple movement of one tool or with the planetary movement of two tools at the same time. They come in 1 or 2 fixed speeds or with electronic variator, and with the structure properly reinforced, they are excellent for preparing both soft and hard almond nougat mixture.

From the technical viewpoint, these machines are completely built in AISI 304 or 316 stainless steel, depending on their need, or with a white painted frame upon request. They make use of the "bain-marie" cooking concept, with a triple-wall tank with hollow space in a diathermic oil bath to meet the EC standards, and are equipped with accident-prevention protections that make their use simple and safe. The central mixing tool is fitted with scrapers on the sides and bottom of the tank to prevent the product from adhering to the walls of the tank. Its traditional clockwise movement can be substituted with anti-clockwise movement upon command, should the types of dough to be prepared require it.

The cooking temperature is controlled by an electronic thermostat that can be integrated with a timer for timing operation of the heating elements and the mixing tool.

Application of the work cycle programmer upon request and the possibility to choose capacities ranging from 30 to 300 l truly complete the picture, thus providing a work tool open to all needs, from patisserie to gastronomy.



Cuiseurs électriques indispensables dans l'industrie alimentaire, utilisés pour la préparation et la cuisson de différents types de produits : des crèmes aux confitures, de la pâte à choux au lait condensé, de la béchamel à la polenta italienne, des ragoûts de viande, de champignons, de légumes, aux risottos, pour n'en citer que quelques-uns. Ce sont des machines extrêmement polyvalentes, qui existent en différentes versions, avec simple mouvement d'un ustensile ou bien avec mouvement planétaire de deux ustensiles simultanément, à 1, 2 vitesses fixes ou avec variateur électronique ; dotées d'une structure opportunément renforcée, elles sont l'idéal pour préparer la pâte pour le nougat dur ou mou. D'un point de vue technique, il s'agit de machines entièrement construites en acier inoxydable AISI 304 ou 316 en fonction des exigences, ou sur demande avec châssis peint blanc, qui exploitent le principe de la cuisson au "bain-marie" avec cuve triple paroi à chemise avec bain d'huile diathermique, conformes aux normes CE, munies de dispositifs de protection pour la prévention des accidents garantissant une utilisation simple et sûre. Le bras mélangeur central est équipé de racleurs pour les côtés et le fond de la cuve, pour éviter l'adhérence du produit contre les parois de la cuve ; le mouvement, qui est traditionnellement fourni dans le sens des aiguilles d'une montre, peut être demandé également dans le sens inverse aux aiguilles d'une montre si les types de mélanges à préparer l'exigent. Le contrôle de la température de cuisson se produit par l'intermédiaire d'un thermostat électronique qui peut être intégré avec un temporisateur pour temporiser le fonctionnement des résistances et du bras mélangeur. L'application sur demande du programmeur de cycles de travail et la possibilité de choisir la capacité entre 30 et 300 l, complètent vraiment la gamme en fournissant ainsi un instrument de travail approprié à toutes les exigences: de la pâtisserie à la gastronomie.



Cuocitorrone

Nougat Cooker



Cooker per impasti particolarmente duri e collosi come appunto il torrone. La macchina è adatta a questa tipologia di prodotti grazie alla sua struttura particolarmente solida e robusta: l'utensile mescolatore è conformato in maniera tale da permettere un'ottimale miscelazione di impasti di notevole densità e struttura. E' dotata di variatore di velocità per attuare una regolazione ottimale della velocità di mescolamento sulla base delle più specifiche preparazioni.



Cooker for particularly hard and sticky mixtures like nougat. The machine is suitable for this type of product because its structure is particularly solid and sturdy. The mixer tool is shaped in such a way as to optimally mix dough that is considerably dense and textured. It is equipped with a speed variator in order to get optimum mixing speed adjustment based on specific preparation.



Cooker pour pâtes particulièrement dures et collantes, telles que le nougat. La machine est appropriée à ce type de produits grâce à sa structure particulièrement solide et robuste : le bras mélangeur est conformé de manière à permettre le mélange optimal de pâtes de densité et structure considérable. Elle est munie de variateur de vitesse assurant un réglage optimal de la vitesse de mélange en fonction des préparations les plus spécifiques.



Tutti i nostri Cooker possono essere facilmente collegati ad una macchina riempitrice per effettuare il confezionamento diretto del prodotto appena preparato. Si garantisce così, oltre ad un notevole risparmio di tempo e manodopera, una perfetta igiene nel passaggio del prodotto dal Cooker al contenitore finale.



All of our cookers can be easily connected to a filling machine so that the product can be packaged right after preparation. In this way not only is there considerable savings in time and labour, but perfect hygiene when transferring the product from the cooker to the final container is guaranteed as well.



Tous nos Cookers peuvent être facilement raccordés à une machine de remplissage pour effectuer le conditionnement direct du produit dès qu'il a été préparé. Cela garantit ainsi non seulement un gain considérable de temps et de main-d'oeuvre, mais aussi une parfaite hygiène dans le passage du produit du Cooker au contenant final.



Planetary Cooker



E' il Cooker completo per eccellenza, è disponibile in varie versioni: **a 1 velocità fissa - a 2 velocità fisse - con variatore di velocità**. Il mescolamento del prodotto avviene mediante il movimento rotatorio planetario di 2 utensili, di cui beneficia la qualità del prodotto che a fine lavorazione risulta perfettamente omogenea. E' la macchina ideale per realizzare l'impasto degli gnocchi di patate a caldo tipici della tradizione gastronomica italiana. Si presta benissimo alla preparazione di tutti gli impasti, poiché qualora lo si desidera è possibile applicare in modo semplice e veloce l'utensile mescolatore del cooker tradizionale e realizzare così tutti quei prodotti per i quali è sufficiente un singolo utensile mescolatore.



It is the complete Cooker par excellence, and is available in a number of versions:

1 fixed speed - 2 fixed speeds - with speed variator

The product is mixed by the rotary planetary movement of 2 tools which benefits the quality of the product as it is perfectly homogeneous at the end of processing.

It is the ideal machine for making the hot dough of potato gnocchi, characteristic of the Italian gastronomic tradition.

It wonderfully lends itself to preparing all mixtures since, if desired, it is possible to simply and quickly change the mixer tool of the traditional cooker and thus make all those products for which a single mixer tool suffices.



Il s'agit du Cooker complet par excellence, disponible en différentes versions :

à 1 vitesse fixe - à 2 vitesses fixes - avec variateur de vitesse. Le mélange du produit est exécuté par le mouvement rotatif planétaire de 2 ustensiles, garantissant ainsi la qualité du produit qui est parfaitement homogène à la fin du procédé de préparation. C'est la machine idéale pour réaliser la pâte des gnocchis de pommes de terre à chaud typiques de la tradition gastronomique italienne. Elle se prête parfaitement à la préparation de tous les mélanges, puisqu'il suffit, si on le souhaite, d'appliquer de manière simple et rapide l'ustensile mélangeur du cooker traditionnel et réaliser ainsi tous les produits nécessitant un seul ustensile mélangeur.



Tank



Serbatoio adatto alla scioglitura ed al mantenimento in temperatura costante di cioccolato e grassi quali pani di burro, olio di palma e margarina. Struttura autoportante realizzata completamente in acciaio inox, poggiante su 4 piedini, dotato di rubinetto di scarico del prodotto con valvola a sfera, quadro elettrico a bordo macchina con termostato elettronico per il controllo della temperatura; riscaldamento per mezzo di resistenze elettriche e funzionamento a bagnomaria. Gruppo moto-riduttore completo di braccio agitatore con raschiatori lato e fondo; coperchio vasca fisso mezzo chiuso e mezzo apribile per l'inserimento dei prodotti.



Tank suitable for dissolving and keeping chocolate and fats such as pats of butter, palm oil and margarine at a constant temperature. Self-supporting structure completely made of stainless steel that rest on 4 feet. It comes complete with a product discharge cock with ball valve, electric board on the machine with electronic thermostat for temperature control, heating using electric heating elements and bain-marie operation. Gearmotor assembly complete with stirrer arm having side and bottom scrapers; fixed tank cover half closed and half that can be opened for adding products.



Réservoir idéal pour délayer et maintenir à une température constante le chocolat et les graisses telles que pains de beurre, huile de palme et margarine. Structure autoportante entièrement réalisée en acier inoxydable, reposant sur 4 petits pieds, munie d'un robinet de vidange du produit avec clapet à bille, tableau électrique incorporé à la machine avec thermostat électronique pour le contrôle de la température; chauffage par résistances électriques et fonctionnement au bain-marie. Groupe motoréducteur équipé de bras agitateur avec racleurs côtés et fond; couvercle cuve, dont la moitié est fixe fermée et l'autre moitié est ouvrable pour l'introduction des produits.



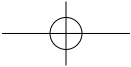


Batie en 1960 par son fondateur Danilo De Danieli, la société est bien connue au niveau internationale pour la production de cuiseurs et mélangeurs pour l'industrie alimentaire

L'entreprise reste fidèle à l'esprit original de son fondateur : à savoir fournir une machine de qualité, simple à utiliser, mais indispensable aux opérateurs du secteur, réalisée avec un soin artisanal et attentive aux requêtes spécifiques du client.

Dans une époque comme la nôtre, caractérisée par la réévaluation du concept de "slow-food" et par la valorisation de la qualité des ingrédients et du procédé de production alimentaire, l'entreprise De Danieli est certaine de fournir un instrument unique en termes de qualité tant au petit utilisateur qu'à l'industrie alimentaire.





COOKER ELETTRICA

2 VELOCITA' FISSE 2 SPEED/ 2 VITESSE	MODELLO MODELE MODEL	CAPACITÀ GEOMETRICA VASCA CAPACITÉ GEOM. CUVE TANK GEOM.CAPACITY Lt	QUANTITÀ PRODOTTO REALIZZABILE QUANTITÉ PROD. RÉALISABLE PRODUCT MAKING QUANTITY Lt	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES ELECTRIQUES ELECTRIC RESISTANCES Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR Kw	PESO POIDS WEIGHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/DIMENSIONS   		
	C302E	30	24	3,75	0,45	120	1360	740	700
	C502E	50	38	5,40	0,45	130	1360	740	760
	C602E	60	45	6,00	0,45	135	1360	740	760
	C802E	80	60	12,00	1,10	320	1850	1320	950
	C1002E	100	75	12,00	1,10	340	1850	1320	1050
	C1202E	120	90	15,00	1,10	360	1850	1320	1050
	C1502	150	110	18,00	2,20	430	2030	1420	1100
	C2002E	200	150	18,00	2,20	470	2030	1420	1100
	C2502E	250	190	24,00	3,60	730	2280	1750	1350
	C3002E	300	230	30,00	3,60	800	2280	1750	1350

COOKER PER TORRONE - NOUGAT COOKER

CON VARIATORE DI VELOCITÀ SPEED VARIATOR/ VARIATEUR DE VITESSE	MODELLO MODELE MODEL	CAPACITÀ GEOMETRICA VASCA CAPACITÉ GEOM. CUVE TANK GEOM.CAPACITY Lt	QUANTITÀ PRODOTTO REALIZZABILE QUANTITÉ PROD. RÉALISABLE PRODUCT MAKING QUANTITY Lt	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES ELECTRIQUES ELECTRIC RESISTANCES Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR Kw	PESO POIDS WEIGHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/DIMENSIONS   		
	CT 50	50	25	5,40	2,20	300	1680	1150	800
	CT 100	100	50	12,00	4,00	440	2000	1350	1000
	CT 150	150	75	18,00	5,50	480	2200	1420	1100
	CT 200	200	100	18,00	5,50	530	2200	1420	1100

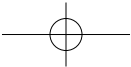
PLANETARY COOKER

CON VARIATORE DI VELOCITÀ SPEED VARIATOR/ VARIATEUR DE VITESSE	1 VELOCITÀ FISSA 1 SPEED/ 1 VITESSE	MODELLO MODELE MODEL	CAPACITÀ GEOMETRICA VASCA CAPACITÉ GEOM. CUVE TANK GEOM.CAPACITY Lt	QUANTITÀ PRODOTTO REALIZZABILE QUANTITÉ PROD. RÉALISABLE PRODUCT MAKING QUANTITY Lt	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES ELECTRIQUES ELECTRIC RESISTANCES Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR Kw	PESO POIDS WEIGHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/DIMENSIONS   		
		PL60CG	60	40	6,00	2,20	330	1680	1150	800
		PL120CG	120	80	15,00	4,00	460	2000	1350	1050
		PL150CG	150	100	18,00	5,50	510	2200	1420	1100
		PL200CG	200	130	18,00	5,50	560	2200	1420	1100
	2 VELOCITÀ FISSE 2 SPEED/ 2 VITESSE	PL602V	60	40	6,00	2,20	340	1680	1150	800
		PL1202V	120	80	15,00	4,00	470	2000	1350	1050
		PL1502V	150	100	18,00	5,50	520	2200	1420	1100
		PL2002V	200	130	18,00	5,50	570	2200	1420	1100
		PL60VV	60	40	6,00	3,00	350	1680	1150	800
		PL120VV	120	80	15,00	5,50	480	2000	1350	1050
		PL150VV	150	100	18,00	7,50	530	2200	1420	1100
		PL200VV	200	130	18,00	7,50	580	2200	1420	1100

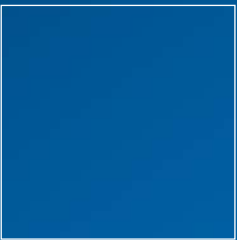
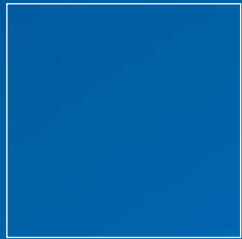
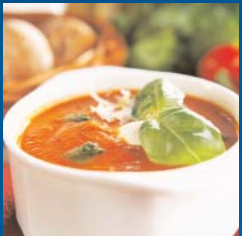
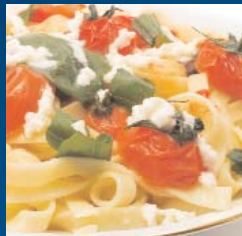
TANK

1 VELOCITÀ FISSA 1 SPEED/ 1 VITESSE	MODELLO MODELE MODEL	CAPACITÀ GEOMETRICA VASCA CAPACITÉ GEOM. CUVE TANK GEOM.CAPACITY Lt	QUANTITÀ PRODOTTO REALIZZABILE QUANTITÉ PROD. RÉALISABLE PRODUCT MAKING QUANTITY Lt	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES ELECTRIQUES ELECTRIC RESISTANCES Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR Kw	PESO POIDS WEIGHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/DIMENSIONS   		
	T 50	50	40	2,50	0,75	100	1600	700	550
	T 100	100	80	2,50	0,75	140	1650	850	750
	T 200	200	160	2,50	0,75	180	1700	950	850
	T 300	300	240	3,75	1,00	250	1800	1100	980
	T500	500	400	6,00	1,00	330	1800	1230	1120

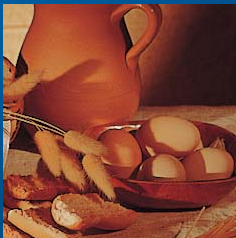
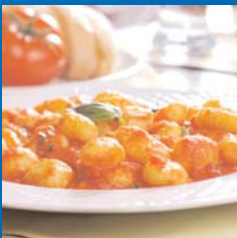
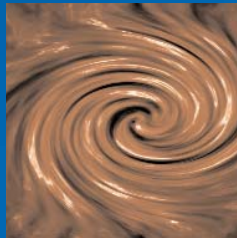
La ditta si riserva eventuali modifiche tecniche che si rendessero necessarie / La Maison se réserve d'apporter les modifications, qui pourraient éventuellement se rendre nécessaires / The Company reserves the right to make any technical modification deemed necessary / De resultar necesario, la empresa se reserva todos los derechos de añadir eventuales modificaciones técnicas / Der Hersteller behält sich eventuell notwendig werdende technische Änderungen vor.



MACCHINE PER PASTICCERIE, PANIFICI, PIZZERIE
MACHINES POUR PATISseries, BOULANGERIES, PIZZERIAS
MACHINES FOR CONFECTIONERS' WORKSHOPS, BAKERIES, PIZZA PARLOURS



Serie Cooker





Sorta nel 1960 per volere del suo fondatore Danilo De Danieli, l'azienda è attualmente affermata e riconosciuta a livello internazionale per la produzione di cuocitori e mescolatori per l'industria alimentare. Lo spirito aziendale, ancora improntato al pensiero originale del suo fondatore, rimane quello di fornire una macchina di qualità, semplici nell'utilizzo, ma indispensabili agli operatori del settore, realizzate con cura artigianale e attente alle specifiche richieste del cliente. In un momento, come quello attuale, di rivalutazione del concetto di "slow-food" e di valorizzazione della qualità degli ingredienti e del processo produttivo alimentare, De Danieli è certa di fornire uno strumento insostituibile in termini di qualità sia al piccolo utilizzatore che all'industria alimentare.



Established in 1960 by its founder Danilo De Danieli's determination, the company is actually successful acknowledged all over Europe for the production of cookers and mixers for the food industry. The spirit of the company still bears the imprint of its founder's original philosophy: supply a quality machine that is simple to use, essential for industry operators, and that is made with handcrafted care that meets the customer's specific requirements. In a moment like today, when everyone is reassessing the "slow-food" concept and improving the quality of ingredients and the food production process, De Danieli is certain that it is supplying an irreplaceable tool in terms of quality for both the small user and the food industry.



Via A.Volta, 17
Z.I - 35020 Legnaro - Padova - ITALY
Tel. 049.641440 - Fax 049.641962
www.dedanieli.com e-mail: info@dedanieli.com
dedanielisnc@tin.it