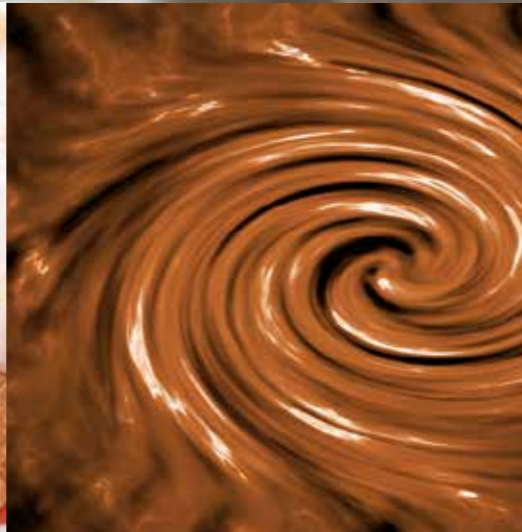



serie
COOKER





Le macchine della **serie Cooker** sono costruite completamente in **acciaio inox**, sfruttano il principio della cottura a "bagno-maria" riuscendo così a realizzare ottime preparazioni rispettando le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate.

serie
COOKER

La vasca di mescolazione è realizzata in **tripla parete** con ottima protezione dal calore, mentre l'utensile mescolatore centrale dotato di raschiatori a lato e fondo evita ogni tipo di incollamento del prodotto.

Il controllo della temperatura di cottura avviene tramite un termostato elettronico direttamente collegato agli elementi riscaldanti.

Una vasta gamma di **accessori personalizzabili** rende queste macchine adatte a lavorare svariate tipologie di prodotti dai più semplici ai più complessi.

Cottura e mescolazione.


Scioglitura e mantenimento.

De Danieli costruisce queste macchine da oltre 50 anni nel pieno rispetto del vero **Made in Italy** con caratteristiche di robustezza, versatilità e durata impareggiabili.

 **DE DANIELI**
FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES


Cooking and Mixing.
Cuisson et mélange.
Garen und Mischen.
Приготовление и смешивание.
Cocción y Mezcla.

Melting and Holding.
Dissolution et maintien au chaud.
Schmelzen und auf Temperatur halten.
Растапливание и Поддержание.
Disolución y Mantenimiento.

 Cooker range appliances are entirely made of stainless steel and cook on the bain-marie principle to prepare foods with excellent results, maintaining the organoleptic properties of the raw materials used. The mixing tank has triple walls with excellent protection from heat, while the central mixer tool with side and bottom scrapers prevents any sticking of the product. Cooking temperature is controlled by means of an electronic thermostat directly connected to the heating elements.

A vast range of customisable accessories makes these appliances suitable for processing the most widely varying types of products, from the simplest to the most complex.


Our company has been building these machines for more than 50 years, in full compliance with the tenets of genuine Italian manufacturing, to deliver unrivalled strength, versatility and durability.

 Les machines de la série Cooker sont entièrement construites en acier inox et appliquent le principe de la cuisson au bain-marie, ce qui permet de réaliser des préparations optimales en respectant les caractéristiques organoleptiques des matières premières utilisées. La triple paroi du bol de mélange assure une excellente protection contre la chaleur, tandis que l'accessoire mélangeur central avec racleur latéral et inférieur évite que les aliments n'attachent. Le contrôle de la température de cuisson s'effectue

via thermostat électronique directement relié aux résistances.

Une vaste gamme d'accessoires personnalisables permet d'utiliser cette machine avec différents types de produits, du plus simple au plus complexe.


Notre entreprise est spécialisée depuis plus de 50 ans dans la construction de ces machines, en parfaite conformité avec la tradition du Made in Italy, qui offre des qualités de robustesse, polyvalence et durée incomparables.

 Die Maschinen der Baureihe Cooker sind rundum aus Edelstahl, nutzen das Prinzip des Kochens im Wasserbad und können so optimale Zubereitungen unter Beachtung der organoleptischen Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe realisieren. Die Mischwanne ist dreiwandig ausgeführt und somit optimal gegen Wärme geschützt, während das zentrale Mischwerkzeug, ausgestattet mit seitlichen und unteren Abstreifern, jegliches Ankleben des Produkts verhindert. Die Kontrolle der Gartemperatur erfolgt durch ein elek-

tronisches Thermostat, das direkt an den Heizelementen angebracht ist.

Durch eine breite Palette von individuell anpassbaren Zubehörteilen eignen sich diese Maschinen für die Herstellung vielfältiger Produktarten, von den einfachsten bis zu den komplexesten.


Unser Unternehmen baut diese Maschinen seit über 50 Jahren unter Beachtung des echten 'Made in Italy' mit unvergleichbaren Eigenschaften wie Robustheit, Vielseitigkeit und Lebensdauer.

 Оборудование серии Cooker полностью изготовлено из нержавеющей стали и использует принцип приготовления пищи на «водяной бане», позволяя готовить вкусную пищу, не изменяя organoleptические характеристики используемых для приготовления продуктов. Ванна смесителя имеет тройную стенку с прекрасной защитой от тепла, а центральный инструмент для смешивания оборудован скребками, расположенными по бокам и на нижней поверхности, что позволяет избежать прилипания любых продуктов. Температура приготовления регулируется электронным

термостатом, непосредственно подключенным к нагревательным элементам.

Широкий диапазон настраиваемых аксессуаров делает данное оборудование подходящим для обработки различных видов продуктов, от самых простых до самых сложных.

Наша компания производит данное оборудование в течение более 50 лет, в полном соответствии с принципами подлинно итальянского производства, гарантируя их прочность, гибкость и непревзойденный срок службы.


 Los equipos de la serie Cooker están hechos totalmente en acero inoxidable, utilizan el principio de la cocción en "baño maría" que les permite realizar excelentes preparaciones y respetar las características organolépticas de las materias primas utilizadas. La cuba de mezcla es de triple pared con una excelente protección contra el calor, mientras que el mezclador central está equipado con rascadores en los lados y en el fondo y evita que el producto se adhiera. La temperatura de cocción es controlada por un termosta-


to electrónico conectado directamente a los elementos de calentamiento.


Por su amplia gama de accesorios adaptables estos equipos son aptos para trabajar diferentes tipos de productos desde los más simples a los más complejos.


Nuestra empresa fabrica estos equipos desde hace más de 50 años respetando la calidad de la auténtica industria italiana y ofreciendo robustez, versatilidad y durabilidad inigualables.


Cooker

 This appliance is recommended in particular for medium-low density products, where the two mixing speeds cover all requirements: custards, sauces, concentrates, risottos, syrups, ice-cream bases....

 Le Cooker est particulièrement indiqué pour les produits à densité moyenne ou basse, la double vitesse de mélange permettant de faire face à toutes les exigences - crèmes, sauces, concentrés, risottos, sirops, bases pour crèmes glacées, etc...

 Der Cooker ist insbesondere geeignet für Produkte mittlerer bis geringer Dickflüssigkeit, dessen doppelte Mischgeschwindigkeit alle Notwendigkeiten in Angriff nimmt: Cremes, Soßen, Konzentrate, Risotto, Sirup, Grundelemente für Eis...

 Варочный аппарат особенно хорошо подходит для продуктов со средней и низкой плотностью, для которых используется двойная скорость перемешивания, удовлетворяющая все требования: кремы, соусы, концентраты, ризотто, сиропы, основы для мороженого...

 El Cooker es especialmente adecuado para productos de densidad medio-baja para los que la doble velocidad de mezcla responde a todas las necesidades: cremas, salsas, concentrados, risottos, jarabes, bases para helados...

Cooker small

Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsvermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
C302EI	30	6	24	136x74x70	130	0,30/0,45	3,75
C502EI	50	10	40	136x74x76	140	0,30/0,45	6,00
C602EI	60	12	48	136x74x76	145	0,30/0,45	6,00

2 velocità fisse 2 speeds 2 vitesses 2 Geschwindigkeitsstufen
2 Фиксированных скорости 2 velocidades fijas
Ribaltamento manuale vasca Turn-over the bowl by hand wheel drive
Basculement manuel de la cuve Manuelles Schwenken Wanne
Сливной ванна вручную Desagüe de la cuba manualmente

Cooker medium

Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsvermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
C802EI	80	16	64	185x132x95	320	0,75/1,10	12,00
C1002EI	100	20	80	185x132x105	340	0,75/1,10	12,00
C1202EI	120	24	96	185x132x105	360	0,75/1,10	15,00
C1502EI	150	30	120	203x142x110	430	1,10/2,20	18,00
C2002EI	200	40	160	203x142x110	470	1,10/2,20	18,00

2 velocità fisse 2 speeds 2 vitesses 2 Geschwindigkeitsstufen
2 Фиксированных скорости 2 velocidades fijas
Ribaltamento manuale vasca Turn-over the bowl by hand wheel drive
Basculement manuel de la cuve Manuelles Schwenken Wanne
Сливной ванна вручную Desagüe de la cuba manualmente

Cooker big

Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsvermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
C2502EI	250	50	200	228x175x135	770	2,00/3,00	27,00
C3002EI	300	60	240	228x175x135	820	3,00/4,00	27,00

2 velocità fisse 2 speeds 2 vitesses 2 Geschwindigkeitsstufen
2 Фиксированных скорости 2 velocidades fijas
Ribaltamento automatico vasca Electric tilting bowl
Basculement de la cuve par bouton presseur Automatische Schwenken Wanne
Автоматический барабан наклона Desagüe de la cuba automático

Cooking and Mixing Cuisson et mélange Garen und Mischen
Приготовление и смешивание Cocción y Mezcla

Dati tecnici Technical data Informations techniques Technische Daten Технические параметры

Cooker è particolarmente indicato per prodotti a densità medio bassa per i quali la doppia velocità di mescolazione



è sufficiente a far fronte alle necessità dell'utilizzatore nella realizzazione di: creme, salse, concentrati, risotti, sciroppi, basi per gelato...



UK In the Planetary Cooker, mixing is by means of the planetary rotational motion of 2 tools, for even better product quality, with a perfectly smooth end result.

FR Le planetary Cooker effectue le mélange via mouvement rotatif planétaire de 2 outils, ce qui permet d'obtenir un mélange parfaitement homogène.

C'est une machine idéale pour réaliser les pâtes
DE Im Planetary Cooker erfolgt das Mischen durch die Umlauf-Drehbewegung von zwei Werkzeugen, woraus die Qualität des Produkts Vorteile zieht, das nach Verarbeitung vollständig homogen ist. Diese Maschine ist ideal zur Herstellung von kle-

RU В планетарном оборудовании Cooker перемешивание производится благодаря вращательному движению 2 инструментов, улучшающему качество получаемого в конце обработки продукта и делая его совершенно однородным.

ES En el Cooker Planetario la mezcla se realiza con un movimiento de rotación planetario de 2 batidores, lo que beneficia la calidad del producto que al final de la elaboración queda perfectamente homogéneo.

It is the ideal appliance for creating sticky, medium-high density mixtures such as choux pastry, Italian potato "gnocchi" dumplings, cornmeal polenta, Portuguese rissois and many other dishes...

molles à densité moyenne et haute comme la pâte à choux, les gnocchis de pommes de terre à chaud - typiques de la tradition gastronomique italienne, la polenta de maïs, le rissol portugais et bien d'autres spécialités encore...

brigen, mittel- bis sehr dickflüssigen Teigen wie z. B. für Eclairs, Gnocchi aus gekochten Kartoffeln - typisch für die italienische Küche - Polenta aus Maismehl, portugiesische Teigtaschen und für vieles mehr...

Идеальное оборудование для обработки липкого теста со средней и высокой плотностью, типа теста для эклеров, горячих картофельных вареников (нюкки), типичных для итальянской гастрономической традиции, поленты из кукурузной мукой, португальских рисолле и многого другого...

Es el equipo ideal para preparar masas pegajosas de densidad mediana y alta como la masa para lionesas, ñoquis de patatas en caliente típicos de la tradición gastronómica italiana, polenta con harina de maíz, el Risol portugués y muchos otros...

Dati tecnici
Technical data
Informations techniques
Technische Daten
Технические параметры
Datos técnicos

Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsvermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
2 velocità fisse 2 speeds 2 vitesses 2 Geschwindigkeitsstufen 2 Фиксированных скорости 2 velocidades fijas							
PL602VFI	60	12	48	168x115x80	340	1,80/2,60	6,00
PL1202VFI	120	24	96	200x135x105	530	3,30/4,40	15,00
PL1502VFI	150	30	120	220x142x110	570	4,60/6,40	18,00
PL2002VFI	200	40	160	220x142x110	610	4,60/6,40	18,00
Variatore elettronico di velocità Speed-variator Variateur électronique de vitesse Mit Geschwindigkeitsregelung Вариатором скорости Variador de velocidad							
PL60VVI	60	12	48	168x115x80	360	3,00	6,00
PL120VVI	120	24	96	200x135x105	540	5,50	15,00
PL150VVI	150	30	120	220x142x110	580	7,50	18,00
PL200VVI	200	40	160	220x142x110	620	7,50	18,00

Cooking and Mixing
Cuisson et mélange
Garen und Mischen
Приготовление и смешивание
Cocción y Mezcla

Planetary Cooker

**cottura
mescolazione
e impasto**

Nel **Planetary Cooker** la mescolazione avviene mediante il movimento rotatorio planetario di 2 utensili, di cui beneficia la qualità del prodotto che a fine lavorazione risulta perfettamente omogenea.




È la macchina ideale per realizzare impasti collosi a densità medio alta tipo l'impasto del bignè, degli gnocchi di patate a caldo tipici della tradizione gastronomica italiana, della polenta con farina di mais, del rissol portoghese e tantissimi altri...





Cooker CT


per torrone e impasti duri


Cooker CT
Cooker for stiff mixtures
Cooker pour pâtes dures
Cooker für harte Teige
Варочный аппарат для
твердого теста
Cooker para masas duras

 This appliance has a particularly rugged, sturdy structure, suitable for processing high-density mixes containing nuts, or minced meat, such as nougat, nut brittle, meat sauces, etc. The mixer tool is shaped for optimal mixing of stiff mixtures and the inverter drive offers the user a full range of settings.

 La machine possède une structure particulièrement solide et robuste qui lui permet d'élaborer des pâtes haute densité contenant des fruits secs ou de la viande hachée - comme le nougat tendre et dur, la sauce bolognaise, etc. L'outil de mélange est configuré de façon à garantir le mélange parfait des pâtes consistantes, et est contrôlé par onduleur pour une très grande liberté de réglage.

 Diese Maschine verfügt über eine besonders solide und robuste Bauart, die sich für die Herstellung von Teigen mit hoher Dickflüssigkeitskennzahl bei Trockenobst oder von Hackfleisch, Torronemasse, Krokant, Fleischragout usw. eignet. Das Mischwerkzeug ist so geformt, dass ein optimales Vermengen der Rührteige möglich ist, und es wird durch einen Inverter gesteuert, wodurch der Nutzer über die größten Einstellmöglichkeiten verfügt.

 Это оборудование имеет особенно прочную и крепкую конструкцию, подходящую для обработки теста с высокой плотностью, содержащее орехи, или для обработки мясного фарша, для продуктов типа нуги, миндального печенья, мясного рагу и т. д. Инструмент для смешивания имеет такую форму, чтобы гарантировать оптимальное перемешивание структурированного теста, и управляется инвертором, обеспечивая пользователю максимальную свободу регулирования.

 Este equipo tiene una estructura muy sólida y robusta adecuada para trabajar masas muy densas y con frutos secos o carne picada, como el turrón, crujiente, ragú de carne, etc. La forma del mezclador permite un mezcla óptima de las masas estructuradas y es controlado por un inversor que ofrece al usuario la máxima libertad de ajuste.

Cooker CT possiede una struttura particolarmente solida e robusta adatta a lavorare impasti ad alto indice di densità, con presenza di frutta secca, oppure carne macinata, tipo torrone, croccante, ragu di carne ecc.



L'utensile mescolatore è conformato in maniera tale da permettere un'ottimale miscelazione degli impasti strutturati e controllato da inverter permette all'utilizzatore la massima libertà di regolazione.

Dati tecnici
Technical data
Informations techniques
Technische Daten
Технические параметры
Datos técnicos


Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungsv ermög Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmessungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
CT30EI	30	7	12	150x85x72	200	1,10	3,75
CT50EI	50	14	25	168x115x80	300	3,00	6,00
CT100EI	100	30	50	200x135x100	490	5,50	12,00
CT150EI	150	45	75	220x142x110	530	7,50	18,00
CT200EI	200	65	100	220x142x110	570	10,00	18,00
CT300EI*	300	100	150	230x180x145	1050	15,00	27,00


* Modello con ribaltamento vasca automatico di serie
Model equipped with electric tilting bowl
Modèle avec basculement de la cuve par bouton presseur
Standardmodell mit Automatische Schwenken Wanne
Модель с автоматической серии наклоняя бак
Modelo estándar con desague de la cuba automático


Cooking and Mixing
Cuisson et mélange
Garen und Mischen
Приготовление и смешивание
Cocción y Mezcla





Tank di scioglitura

 A tank designed for melting chocolate and fats such as sticks of butter, palm oil and margarine, and holding them at constant temperature. It has a product drain tap with ball valve and integral electrical control panel with electronic thermostat for controlling temperature and the internal mixing system.

 Réservoir prévu pour la dissolution et le maintien à température constante du chocolat et des matières grasses – pains de beurre, huile de palme et margarine. Il est équipé d'un dispositif d'évacuation du produit à sou-pape sphérique et d'un tableau de distribution à bord de la machine avec thermostat électronique pour le contrôle de la température et du mélange interne.

 Behälter zum Schmelzen und Konstanthalten der Temperatur von Schokolade und Fetten wie Butter, Palmöl und Margarine. Er ist mit einem Produkt-Ablasshahn mit Kugelventil ausgerüstet sowie mit einer Schalttafel an der Maschine mit elektronischem Thermostat zur Kontrolle der Temperatur und der Innenmischung.

 Резервуар подходит для растворения и поддержания постоянной температуры шоколада и жиров, таких, как бруски сливочного масла, пальмового масла и маргарина. Он оборудован сливным краном продукта с шаровым клапаном и электроцитом на борту машины, с электронным термостатом для регулирования температуры и внутреннего смешивания.

 La cuba es adecuada para disolver y mantener a temperatura constante el chocolate y las grasas, tales como panes de mantequilla, aceite de palma y la margarina. Incorpora un grifo de descarga del producto con válvula de bola y cuadro eléctrico en el equipo con termostato electrónico para controlar la temperatura y la elaboración interna.

Modello Model Modèle Modell Модель Modelo	Capacità lt Capacity lt Capacité lt Fassungs- vermögen Емкость Capacidad	Prodotto kg Product kg Produit kg Produkt kg Продукт кг Producto kg		Misure Sizes Mesures Abmes- sungen Размеры Medida mm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
T50	50	20	40	160x70x55	120	0,75	3,75
T100	100	40	80	165x85x75	150	0,75	3,75
T200	200	80	160	170x95x85	200	0,75	3,75
T300	300	120	240	180x110x98	250	1,50	6,00
T500	500	200	400	180x120x112	470	1,50	6,00

Dati tecnici
Technical data
Informations techniques
Technische Daten
Технические параметры
Datos técnicos

Melting and Holding Dissolution et maintien au chaud Schmelzen und auf Temperatur halten
Растапливание и Поддержание Disolución y Mantenimiento



Serbatoio adatto alla scioglitura ed al mantenimento in temperatura costante di cioccolato, sciroppi e grassi quali pani di burro, olio di palma e margarina.

È dotato di rubinetto di scarico del prodotto con valvola a sfera e di quadro elettrico a bordo macchina con termostato elettronico per il controllo della temperatura e della mescolazione interna.



Our machinery all over the world

ALGERIA ARGENTINA ARMENIA AUSTRIA AUSTRALIA BELARUS BELGIUM BRAZIL BULGARIA CAMEROON CANADA CHILE CHINA CZECH REPUBLIC CROATIA CYPRUS DENMARK ECUADOR EGYPT EL SALVADOR ESTONIA FRANCE GERMANY GREECE HONG KONG HUNGARY INDIA IRAN IRAQ IRELAND ISRAEL ITALY JAPAN KAZAKHSTAN LATVIA LEBANON LIBYA LITHUANIA LUXEMBOURG MACEDONIA MALTA MEXICO MOLDOVA MOROCCO NORWAY PERU POLAND PORTUGAL PRINCIPALITY OF MONACO QATAR ROMANIA RUSSIA SAN MARINO SAUDI ARABIA SERBIA SLOVAKIA SLOVENIA SOUTH AFRICA SPAIN SWITZERLAND THAILAND THE NETHERLANDS TUNISIA TURKEY UKRAINE UNITED ARAB EMIRATES UNITED KINGDOM USA

Dal 1960 De Danieli costruisce macchine per l'industria alimentare semplici nella concezione e nell'utilizzo, realizzate con cura artigianale e attenzione alle specifiche richieste del cliente.

🇬🇧 Since 1960, De Danieli has been producing machines for the food industry, simple in their conception and use, fabricated with craftsmanship and attention to the specific requirements of the customer.

🇫🇷 Depuis 1960, De Danieli construit des machines pour l'industrie alimentaire offrant une conception et une utilisation simples, réalisées avec un soin tout artisanal et une grande attention aux exigences de sa clientèle.



🇩🇪 Seit 1960 baut De Danieli im Aufbau und in der Anwendung einfache Maschinen für die Lebensmittelindustrie, die mit handwerklicher Sorgfalt und Beachtung der speziellen Kundenbedürfnisse hergestellt werden.

🇷🇺 Фирма De Danieli производит машинное оборудование для пищевой промышленности с 1960 года, предлагая потребителям простое в использовании оборудование, изготовленное с ремесленной точностью и учитывающее конкретные требования заказчиков.

🇪🇸 Desde 1960 De Danieli fabrica máquinas para la industria alimentaria de diseño sencillo y fáciles de utilizar, hechas con cuidado artesanal y atención a las demandas específicas del cliente.

