



 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 cm HxLxP	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
C302EI	30	6	24	136x85x80	130	0,30/0,45	3,75
C502EI	50	10	40	136x85x80	140	0,30/0,45	6,00
C602EI	60	12	48	136x85x80	150	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 cm 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	1,10/2,00	18,00
C2002EI	200	40	160	203x142x110	470	1,10/2,00	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 cm 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 pressoir Automatische Schwenken Wanne  
Автоматический барабан наклона Desagüe de la cuba automático

Dati tecnici

Technical data

Informations techniques

Technische Daten

Технические параметры

Datos técnicos

# Cooker

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...



# serie COOKER

Tanti accessori per ottimi risultati

Lots of Accessories for Top Results

De nombreux accessoires pour des résultats optimaux

Множество аксессуаров, гарантирующих прекрасные результаты

Viele Zubehörteile für optimale Ergebnisse

Muchos accesorios para resultados excelentes

- Di serie  
Current  
De série  
Standard  
Стандарт  
Estandar
- Optional  
Optional  
En option  
Optional  
Необязательный  
Opcional
- Optional consigliato  
Suggested optional  
Option recommandée  
Optional empfohlen  
По желанию рекомендуется  
Opcional recomendada
- ▲ Non previsto  
Not provided  
Pas fourni  
Nicht zu erwarten  
Не ожидается  
No se espera



**Timer mescolazione**  
Mixing Timer Timer mélange Timer Mischung  
Таймер смешивания Timer de Mezcla



**Timer Pausa / Lavoro**  
Pause/Run Timer Timer pause/marche Timer Pause/Betrieb  
Таймер паузы/работы Timer Pausa/Trabajo



**Doppio senso di rotazione Orario/Antiorario** Two-Way Rotation (Clockwise/Anticlockwise)  
Compteur d'heures de fonctionnement Doppelte Drehrichtung im/gegen den Uhrzeigersinn  
Двойное направление вращения по часовой стрелке/против часовой стрелки  
Doble sentido de rotación Horario/Antihorario



**Contaore di Lavoro**  
Working Hour Counter Compteur d'heures de fonctionnement Betriebsstundenzähle  
Счетчик часов работы Contador de horas de trabajo



**Valvola di Scarico Frontale**  
Drain Valve on Front Soupape d'évacuation frontale  
Vorderes Ablassventil Клапан переднего выпуска  
Válvula de descarga frontal



**Controllo Elettronico Temperatura**  
Electronic Temperature Control  
Contrôle électronique de la température Elektronische Temperaturkontrolle  
Электронный контроль температуры Control electrónico de la temperatura



**Ruote**  
Wheels Roulettes Räder Колеса Ruedas



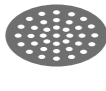
**Ribaltamento Elettrico Vasca**  
Electric Tank Tilting  
Bascutage électrique bol Elektrische Wannenkipvorrichtung  
Электрическое опрокидывание резервуара Vuelco eléctrico de la cuba



**Sonda in Vasca**  
Tank Probe Sonde intégrée au bol  
Sonde in der Wanne Датчик в резервуаре Sonda en la cuba



**Scivolo Ingredienti Vasca**  
Tank Ingredient Chute Glissière ingrédients bol Zutatenrutsche Wanne  
Скат для компонентов резервуара Rampa ingredientes cuba



**Coperchio Forato per Evacuazione Vapore**  
Lid with Holes for Steam Evaporation  
Couvercle perforé pour évacuation vapeur Perforierte Abdeckung für Dampfabzug  
Крышка с отверстиями для удаления пара Tapa perforada para evacuación del vapor



**Elementi Riscaldanti Maggiorati**  
Higher-Power Heating Elements Résistances grandes dimensions  
Vergrößerte Heizelemente Увеличенные нагревательные элементы  
Elementos de calentamiento sobradamente dimensionados



**Motoriduttore Maggiorato**  
Higher-Power Geared Motor  
Motorréducteur grandes dimensions Vergrößerter Getriebemotor  
Увеличенный мотор-редуктор Motorreductor de mayor potencia



**Raschiatori vasca in materiale specifico per alte temperature** Tank scrapers in special material resistant to high temperatures  
Racleurs cuve en matériau spécial hautes températures Wannenabstreifer aus Spezialmaterial für hohe Temperaturen  
Скребки ванны из специального материала для высоких температур Rascadores de cuba en material específico para altas temperaturas



**Coperchio forato per l'introduzione di ingredienti durante la lavorazione** Lid with holes for the addition of ingredients during processing  
Couvercle perforé permettant d'introduire des ingrédients durant le fonctionnement Abdeckung mit Bohrungen für die Zuführung von Zutaten während der Verarbeitung  
Крышка с отверстиями для подачи компонентов во время обработки Tapa perforada para introducir los ingredientes durante la preparación

COOKER									
C302EI	C502EI	C602EI	C802EI	C1002EI	C1202EI	C1502EI	C2002EI	C2502EI	C3002EI
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	■	■	■	■	■	■	■
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	■	■	■	■	■	▲	▲
▲	▲	▲	▲	●	●	●	●	■	■
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

PLANETARY COOKER							
PL602VFI	PL1202VFI	PL1502VFI	PL2002VFI	PL600VI	PL1200VI	PL1500VI	PL2000VI
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
■	■	■	■	■	■	■	■
●	●	●	●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
●	●	●	●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
●	●	●	●	●	●	●	●
●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●
●	●	●	●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●

TANK				
T50	T100	T200	T300	T500
●	●	●	●	●
●●	●●	●●	●●	●●
▲	▲	▲	▲	▲
■	■	■	■	■
●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲
●●	●●	●●	●●	●●
▲	▲	▲	▲	▲
●	●	●	●	●
▲	▲	▲	▲	▲
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●

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 55 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 55 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 elektronisches Thermostat, das direkt an den Heizelementen angebracht ist. Durch eine breite Palette von individuell anpassbaren Zubehörtteilen eignen sich diese Maschinen für die Herstellung vielfältiger Produktarten, von den einfachsten bis zu den komplexesten.

*Unser Unternehmen baut diese Maschinen seit über 55 Jahren unter Beachtung des echten 'Made in Italy' mit unvergleichbaren Eigenschaften wie Robustheit, Vielseitigkeit und Lebensdauer.*

 Oborudovanie seriei Cooker plnoštíto izgotovleno iz nerzavějucí stali a ísponuje princíp íprítovnění píci na «vodějnoj bane», pozvolj gítovej vkusnou pícu, ne ízmenj organoleptické charakterístíky ísponujemych dlij íprítovnění píduktov.  
Vanna smesíteľa ímeje trojnou stěnkou s íprékrasnou zacítojí ot tēpla, a centrální ínstrumēt dlij smesívání oborudovan skrebkami, raspoložennými po bokam í na nížnej pověrchnosti, čo pozvolj ízbežat íprílípáníu lúbých píduktov.

Temperatura íprítovnění regulíruje se elektronným termostátom, íneposredstvenno podklyčenným k nařevateľným ízmenám.  
Šíroky díapazon nastíravajemych aksesuárov dleat danoe oborudovanie podklyčím dlij obrábky rásličných víduv píduktov, ot samých pírstých do samých složných.

*Naša íompanía íprítovnění danoe oborudovanie v tēčenie bíteje 55 lēt, v plnoím sootstvěví s íprínclpamí podlínno ítaljanského íprítovnění, gárantíruj íx ípróčnosť, gíbkost í íneprevzójdenný írok slůžby.*

 Los íquíplos de la serie Cooker están íhechos totalmente en acero ínoxídalē, íutilizan el íprínclpio de la cocción en "baño maría" que les ípermíte írealízar íexcelentes ípreparaciones y írespetar las características organoléptícas de las ímaterías íprimas íutilizadas.  
La cuba de ímezcla es de ítriple ípared con una íexcelente íprotección ícontra el ícalor, ímíentras que el ímezclador ícentral está íequipado con írascadores en los ílados y en el ífondo y íevíta que el íproducto se íadhiera.  
La ítemperatura de cocción es ícontrolada por un ítermostato

eléctroníco íconectado ídirectamente a los íelementos de ícalentamiento.  
Por su íamplía gáma de íaccesorios íadaptables estos íequíplos son íaptos para ítrabajar ídiferentes ítipos de íproductos desde los ímás ísimples a los ímás ícomplejos.

*Nuestra íempresa ífabrica estos íequíplos desde íhace ímás de 55 años írespetando la ícalídad de la íauténtíca íindustria íitaliana y íofreciendo írobustez, íversatílídad y ídurabílídad ííníguales.*

## 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.



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.

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.



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.

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.



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.

