

COOKER CT

Potenza
Affidabilità

Controllo
Precisione



Cooker per impasti ad alta densità e struttura, con presenza di frutta secca, pezzi, cereali, carni, che richiedano elevata potenza di mescolazione e allo stesso tempo un ottimo controllo della temperatura.

Macchina perfetta per realizzare il torrone, sia morbido che friabile, ragù di carne di vario tipo, barrette di cereali, ganache di cioccolato e mille altre tipologie di prodotti.

Il Cooker CT è incredibilmente versatile grazie anche alla possibilità di personalizzare l'utensile mescolatore in caso di particolari necessità del cliente



Cooker for high-density, highly-structured mixes containing nuts, pieces, grains or meat, which require high mixing power combined with excellent temperature control. The perfect machine for making both soft and brittle nougat, various kinds of meat ragout, cereal bars, chocolate ganache and countless other types of products. The CT Cooker is incredibly versatile, thanks also to the option of customising the mixer tool to meet specific needs.



Cooker pour mélanges à densité et structure élevées incluant fruits secs, morceaux, céréales ou viande, et exigeant simultanément un mélange puissant et un contrôle optimal de la température. Parfait pour la réalisation du nougat, mou ou croquant, de sauces à la viande de différents types, barrettes de céréales, ganaches au chocolat ainsi que pour une multitude d'autres produits. Le Cooker CT est incroyablement polyvalent grâce à la possibilité de personnaliser l'outil mélangeur en fonction des nécessités du client.



Cooker für Teige mit hoher Dichte und fester Struktur, die Trockenobst, Stücke, Getreide bzw. Fleisch enthalten und eine kräftige Mischleistung und eine zugleich ausgezeichnete Temperaturkontrolle erfordern. Die perfekte Maschine für die Herstellung von weichem oder brüchigem Torrone, Fleischragouts verschiedener Art, Getreideriegel, Schokoladenganache und für unendlich viele andere Produkte. Der Cooker CT ist unglaublich vielseitig, auch dank der Möglichkeit, das Mischwerkzeug kundenspezifisch auf besondere Bedürfnisse anzupassen.



Cooker para masas de alta densidad y estructura, con frutos secos, trozos, cereales, carnes, que requieran una elevada potencia de mezclado y, al mismo tiempo, un excelente control de la temperatura. Máquina perfecta para realizar turrone, blandos o friables, salsas de varios tipos de carne, barritas de cereales, ganache de chocolate y muchos otros tipos de productos. El Cooker CT es increíblemente versátil gracias a que es posible personalizar el mezclador si el cliente lo solicitara.



Варочный аппарат для структурированного теста с высокой плотностью, с включением сухофруктов, кусочков, зерновых, мяса, требующих высокой мощности замешивания и безупречного контроля температуры. Данное оборудование идеально подходит для приготовления мягкой или рассыпчатой нуги, различных видов мясных соусов, батончиков из зерновых, шоколадного ганаша и множества других продуктов. Варочный аппарат Cooker CT представляет собой универсальное оборудование с возможностью индивидуально настраивать миксер в соответствии с особыми потребностями клиента.



Italian-made quality,
strength and
ruggedness

Force, solidité
et qualité
Made in Italy

Kraft, Robustheit
und Qualität
Made in Italy

COOKER CT

Fuerza, robustez
y calidad
Made in Italy

Мощность, прочность
и качество
«Сделано в Италии»

Forza, robustezza e qualità Made in Italy

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. Heating via diathermic oil enables uniform heat distribution across the entire internal surface of the tank and prevents the risk of burning on the bottom. The mixer tool, with Teflon scrapers on the side and bottom, ensures that the product does not stick to the sides.

 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.

Der Betrieb in diathermischem Öl erlaubt eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der gesamten Innenfläche der Wanne und verhindert mögliche Verbrennungen am Boden.

Das Mischwerkzeug mit seitlich und am Boden vorhandenen Schabern verhindert, dass das Produkt an den Wänden anklebt.

 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. Le fonctionnement en huile diathermique permet une distribution homogène de la chaleur sur toute la surface interne du bol et évite au produit d'attacher durant la cuisson. L'outil mélangeur, équipé de racleurs en téflon latéraux et sur le fond, évite que le produit ne colle aux parois.

 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. Функционирование на диатермическом масле позволяет равномерно распределить нагрев по всей внутренней поверхности резервуара и избежать пригорания на дне.

Смеситель, оборудованный сбоку и снизу тефлоновыми скребками, предотвращает прилипание продукта к стенкам.

 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. El funcionamiento en aceite diatérmico permite una distribución homogénea del calor en toda la superficie interior de la cuba y evita posibles quemaduras en el fondo.

El mezclador, equipado con rascadores de teflón en el costado y en el fondo, evita que el producto se pegue a las paredes.

Cooker CT

per torrone e impasti duri

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.



Il funzionamento in olio diatermico consente un'omogenea distribuzione del calore su tutta la superficie interna della vasca ed evita possibili bruciature sul fondo. L'utensile mescolatore, dotato di **raschiatori in teflon** sul lato e sul fondo, impedisce l'incollamento del prodotto alle pareti.

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



CT30EIA



CT200EIA

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 Eмкость 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 Бec кг Peso kg	kW	kW
		min	max				
CT30EIA	30	7	12	150x85x80	200	1,10	3,75
CT50EIA	50	14	25	168x115x80	300	3,00	6,00
CT100EIA	100	30	50	200x135x100	490	5,50	12,00
CT150EIA	150	50	75	220x142x110	630	7,50	18,00
CT200EIA	200	70	100	220x142x110	670	10,00	18,00
CT300EIA*	300	110	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 presseoir
Standardmodell mit Automatische Schwenken Wanne
Модель с автоматической серии наклоня бак
Modelo estándar con desague de la cuba automático



Cooker CT Touch-screen

- 98 programmi memorizzabili
 - 9 fasi di lavorazione
 - Fino a 12 velocità orarie e 6 velocità antiorarie
 - Gestione avvio ritardato
 - Risparmio energetico grazie al dispositivo di controllo della potenza di assorbimento elettrico
 - Ricette protette da password
- 98 speicherbare Programme
 - 9 Arbeitsphasen
 - Bis zu 12 Geschwindigkeiten im Uhrzeigersinn und 6 im Gegenuhrzeigersinn
 - Verwaltung der Startverzögerung
 - Energieeinsparung dank des Steuergeräts der Stromaufnahmeleistung
 - Mit Passwort geschützte
- 98 storing recipes
 - 9 phases for each working cycle
 - Up to 12 clockwise speeds and 6 anticlockwise speeds
 - Automatic start
 - Energy saving function
 - Password protected recipes
- 98 команд для запоминания
 - 9 фаз обработки
 - До 12 скоростей по часовой стрелке и 6 скоростей против часовой стрелки
 - Управление запуском с задержкой
 - Экономия электроэнергии, благодаря наличию устройства управления мощностью электрического потребления
 - Наборы команд, защищенные паролем
- 98 programmes mémorisables
 - 9 phases d'usage
 - Jusqu'à 12 vitesses en sens horaire et 6 en sens anti-horaire
 - Gestion démarrage temporisé
 - Économies d'énergie grâce au dispositif de contrôle de la puissance d'absorption électrique
 - Recettes protégées par mot de passe
- 98 programas memorizables
 - 9 etapas de trabajo
 - Hasta 12 velocidades en sentido horario y 6 antihorario
 - Gestión arranque retardado
 - Ahorro de energía gracias al dispositivo de control de la potencia de absorción eléctrica
 - Recetas protegidas por contraseña

🇬🇧 Why choose the De Danieli Cooker.

Robust in its construction to last over time

Versatile in its ability to perform innumerable processes

Reliable due to its careful, handcrafted construction using the highest quality materials

🇫🇷 Pourquoi préférer le Cooker De Danieli.

Robuste car construit pour durer

Universel car prévu pour une multitude de préparations

Fiable car réalisé avec une grande attention, avec un soin tout artisanal et des matériaux haute qualité

🇩🇪 Warum Sich für den Cooker von De Danieli Entscheiden.

Er ist robust da für eine lange Lebensdauer konstruiert

Er ist vielseitig da für zahlreiche Verarbeitungen vorgesehen

Er ist zuverlässig da mit Umsicht, handwerklicher Sorgfalt und aus qualitativ hochwertigen Materialien hergestellt

🇷🇺 Причины для выбора варочного аппарата De Danieli.

Прочная конструкция, надежная в работе и долго служащая

Универсальное применение, поскольку аппарат способен выполнять многочисленные операции

Надежный благодаря ремесленному подходу к изготовлению и применению материалов высшего качества

🇪🇸 Por qué elegir el cooker De Danieli.

Robusto porque está hecho para durar

Versátil porque nos permite realizar innumerables preparaciones

Fiable porque está construido con cuidado artesanal y con materiales de alta calidad



Perché scegliere il Cooker CT De Danieli.



Robusto perché costruito per durare nel tempo

Versatile perché in grado di eseguire innumerevoli lavorazioni

Affidabile perché costruito con attenzione, cura artigianale e con materiali di alta qualità

Di serie
Current
De série
Standard
Стандарт
Estándar

Optional
Optional
En option
Optional
Необязательный
Opcional

Optional consigliato
Suggested ptional
Option recommandée
Optional empfohlen
По желанию рекомендуется
Opcional recomendada

▲ Non previsto
Not provided
Pas fourni
Nicht zu erwarten
Не ожидается
No se espera

CT30E/ACT50E/ACT100E/ACT150E/ACT200E/ACT300E/A



Valvola di Scarico Frontale

Drain Valve on Front Soupape d'évacuation frontale
Vorderes Ablassventil Клапан переднего выпуска
Válvula de descarga frontal



Tappo teflon per valvola

Teflon cap for valve Bouchon téflon pour robinet Ventilstopfen aus Teflon
Тefлоновая пробка для клапана Tapón de teflón para válvula



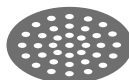
Scivolo Ingredienti Vasca

Tank Ingredient Chute Glissière ingrédients bol Zutatenrutsche Wanne
Скат для компонентов резервуара Rampa ingredientes cuba



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



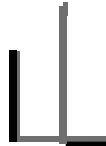
Coperchio Forato per Evacuazione Vapore

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



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 Скрепки ванны из специального материала для высоких температур Rascadores de cuba en material específico para altas temperaturas



Utensile CS

CS tool Outil CS CS-Werkzeug Инструмент CS Utensilio CS



Kit di canditura

Candying kit Kit de confisage Kandierset Комплект для кандирования
Kit para confitar



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
Motoréducteur grandes dimensions Vergrößerter Getriebemotor
Увеличенный мотор-редуктор Motorreductor de mayor potencia



Ribaltamento Elettrico Vasca

Electric Tank Tilting
Basculage électrique bol Elektrische Wannenkippvorrichtung
Электрическое опрокидывание резервуара Vuelco eléctrico de la cuba



kit di canditura

**Applicazione speciale su richiesta,
di cesti di canditura per la
produzione di frutta candita**

Cesti in acciaio inox per l'immersione di frutta e/o verdura in soluzione zuccherina a temperatura costante. Il numero dei cesti e le dimensioni variano in funzione del modello del Cooker.

 **Candying baskets for candied fruit production are available as an optional application**

Stainless steel baskets for immersing fruit and/or vegetables in sugar solution at constant temperature. Basket number and dimensions vary depending on Cooker model.

 Sur demande, application spéciale de paniers de confisage pour la réalisation de fruits confits

Paniers en acier inox pour l'immersion de fruits/légumes dans un sirop à température constante. Le nombre et les dimensions des paniers varient en fonction du modèle de Cooker.

 **Auf Anfrage erhältliche Sonderausstattung mit Kandierkörben für die Produktion kandierter Früchte.**

Edelstahlkörbe zum Eintauchen von Obst und/oder Gemüse in eine Zuckerlösung mit konstanter Temperatur. Die Menge und Abmessungen der Körbe sind je nach Cooker-Modell unterschiedlich.



 **Специальное оснащение по запросу корзинами для кандирования для производства цукатов**

Корзины, изготовленные из нержавеющей стали, используемые для погружения фруктов и/или овощей в сахарный раствор при постоянной температуре. Количество и размеры корзин зависят от модели варочного аппарата.

 **Aplicación especial a pedido de cestas para confitar para la producción de frutas confitadas**

Cestas de acero inoxidable para sumergir frutas y/o verduras en una solución de azúcar a temperatura constante. El número de cestas y las dimensiones varían según el modelo de Cooper.

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.

