

MiniCooker^{15/30}



Food-processing and more...



MiniCooker: a versatile machine.

Its features make it an excellent tool in various production sectors, artisan and non-artisan.

Output from 3 kg •

Single-phase •

Small footprint and low weight •

FOOD SECTOR For the preparation of sweet and savoury recipes in confectionery, gastronomy and catering

COSMETIC SECTOR In the melting and amalgamation of oils, fats and essences in the soap-making process

CHEMICAL SECTOR In the development of laboratory tests



MiniCooker : une machine polyvalente.

Ses caractéristiques en font un excellent outil dans différents secteurs de production, artisanaux ou non.

Rendement à partir de 3 kg •

Monophasé •

Faible encombrement et poids réduit •

SECTEUR ALIMENTAIRE Pour la préparation de recettes sucrées et salées dans les secteurs de la confiserie, de la gastronomie et de la restauration.

SECTEUR COSMÉTIQUE Pour la fusion et l'amalgame d'huiles, de graisses et d'essences dans le processus de fabrication du savon.

SECTEUR CHIMIQUE Pour le développement de tests en laboratoire



MiniCooker: eine vielseitige Maschine.

Seine Eigenschaften machen ihn zu einem ausgezeichneten Werkzeug in verschiedenen Produktionsbereichen, handwerklich und nicht handwerklich.

Leistung ab 3 kg •

Einphasig •

Kleine Stellfläche und geringes Gewicht •

LEBENSMITTELSEKTOR Für die Zubereitung von süßen und salzigen Rezepten in der Konditorei, Gastronomie und im Catering

KOSMETIKSEKTOR Zum Schmelzen und Verschmelzen von Ölen, Fetten und Essenzen bei der Seifenherstellung

CHEMISCHER SEKTOR Bei der Entwicklung von Labortests



MiniCooker: универсальная машина.

Благодаря своим характеристикам она является отличным инструментом в различных отраслях производства, как ремесленного, так и неремесленного.

Производительность от 3 кг •

Однофазная •

Небольшая площадь и малый вес •

ПИЩЕВОЙ СЕКТОР Для приготовления сладких и соленых блюд в кондитерском производстве, гастрономии и общественном питании

КОСМЕТИЧЕСКИЙ СЕКТОР Для плавления и амальгамирования масел, жиров и эссенций в процессе производства мыла

ХИМИЧЕСКИЙ СЕКТОР Для разработки лабораторных тестов



MiniCooker: una máquina versátil.

Sus características la convierten en una herramienta excelente en diversos sectores de producción, artesanales y no artesanales.

• Producción a partir de 3 kg

• Monofásica

• Ocupa poco espacio y pesa poco

SECTOR ALIMENTARIO Para la preparación de recetas dulces y saladas en pastelería, gastronomía y restauración

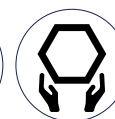
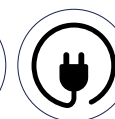
SECTOR COSMÉTICO En la fusión y amalgamación de aceites, grasas y esencias en el proceso de fabricación de jabones

SECTOR QUÍMICO En la elaboración de pruebas de laboratorio



MiniCooker: una macchina versatile

Le sue caratteristiche la rendono un ottimo strumento in vari settori produttivi, artigianali e non.



- **Produzione a partire da 3 kg •**
- **Monofase •**
- **Ingombro e peso contenuti •**



MiniCooker15

SETTORE ALIMENTARE

Per la preparazione di ricette dolci e salate in pasticceria, gastronomia e ristorazione

SETTORE COSMETICO

Nella fusione ed amalgama di oli, grassi ed essenze nel processo di saponificazione

SETTORE CHIMICO

Nello sviluppo di test di laboratorio

- Sistema di riscaldamento De Danieli
- Robustezza e qualità *made in Italy*
- Semplicità di utilizzo
- Ridotta manutenzione
- Ottimi risultati

CARATTERISTICHE TECNICHE



Raschiatori
in teflon da 16mm
lato e fondo vasca



Velocità
regolata
da inverter



Utensile
mescolatore
estraibile
e lavabile
in lavastoviglie



Temperatura
di esercizio max.
oltre 180°C



Entrust your preparations to MiniCooker.

You will get surprising results and you will be amazed at how much time you have available to devote to other things.

- De Danieli heating system
- Italian-made quality and strength
- Very user-friendly
- Low maintenance
- Excellent results

TECHNICAL FEATURES

- Teflon tank side and bottom scrapers
- Inverter speed control
- Removable, dishwasher-safe stirring tool
- Max. operating temperature over 180°C



Confiez vos préparations au MiniCooker.

Vous obtiendrez des résultats étonnants et serez surpris du temps que vous pourrez consacrer à d'autres choses.

- Système de chauffage De Danieli
- Robustesse et qualité made in Italy
- Facilité d'utilisation
- Peu d'entretien
- Excellents résultats

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Racleurs en téflon sur le côté et au fond du bol
- Vitesse réglée par onduleur
- Outil mélangeur extractible et lavable en lave-vaisselle
- Température de fonctionnement maximale supérieure à 180°C

Affida le tue preparazioni a MiniCooker

Otterrai risultati sorprendenti
e ti stupirai di quanto tempo
avrà a disposizione per
dedicarti ad altro.



MiniCooker¹⁵



Vertrauen Sie Ihre Zubereitungen dem MiniCooker an.
Sie werden erstaunliche Ergebnisse erzielen und erstaunt sein, wie viel Zeit Sie für andere Dinge haben werden.

- De Danieli Heizsystem
- Robustheit und Qualität made in Italy
- Einfache Handhabung
- Geringe Instandhaltung
- Beste Ergebnisse

TECHNISCHE MERKMALE

- Seiten- und Bodenabstreifer aus Teflon
- Inverter-gesteuerte Geschwindigkeit
- Abnehmbares und spülmaschinenfestes Mischwerkzeug
- Max. Betriebstemperatur über 180°C



Доверьте свои приготовления MiniCooker.
Вы получите потрясающие результаты и будете удивлены тем, как много времени у вас появится на другие дела.

- Система отопления De Danieli
- Прочность и качество «Сделано в Италии»
- Простота применения
- Незначительное техобслуживание
- Прекрасные результаты

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Тefлоновые боковые и нижние скребки
- Инверторное управление скоростью
- Съёмный и безопасный для мытья в посудомоечной машине инструмент для перемешивания
- Максимальная рабочая температура свыше 180°C



Confíe sus preparaciones a MiniCooker.
Obtendrá resultados asombrosos y se sorprenderá del tiempo que tendrá disponible para dedicarse a otras cosas.

- Sistema de calefacción De Danieli
- Robustez y calidad made in Italy
- Facilidad de uso
- Mantenimiento mínimo
- Excelentes resultados

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Rascadores laterales y de fondo de teflón
- Velocidad controlada por inductor
- Herramienta de mezcla extraíble y apta para lavavajillas
- Temperatura máx. de funcionamiento superior a 180°C



Caratteristiche tecniche

Technical data

Caractéristiques techniques

Technische Daten

Технические характеристики

Características técnicas

		MC15V	MC30V
Capacità - Capacity - Capacité - Fassungsvermögen - Емкость - Capacidad	lt	15	30
Prodotto - Product - Produit - Produkt - Продукт - Producto	kg кг	3-12	6-24
Peso - Weight - Poids - Gewicht - Вес - Peso	kg кг	90	135
Voltaggio - Voltage - Spannung - Напряжение - Tensión	Volt Вольт	230/1/50 Hz Гц	230/1/50 Hz Гц
Ampere - Ampères - Ампер	Amp	16	32
Assorbimento - Power - Absorption - Leistungsaufnahme - Однофазное - Absorción	kW КВт	2,87	4,55
Temperatura massima - Maximum temperature - Température maximum - Temperatur max. - Максимальная температура - Temperatura máxima	°C	160*	160*
Misure - Sizes - Dimensions - Abmessung - Размеры - Medidas	LxPxH 	80x50x65** 80x50x128***	80x53x121
Velocità variabile-Variable speed-Vitesse variable-Veränderbare Geschwindigkeit-Переменная скорость-Velocidad variable			

Comandi elettromeccanici - Electromechanical controls - Commandes électromécaniques - Elektromechanische Steuerungen - Электромеханические органы управления - Mandos electromecánicos

* Temperatura maggiore su richiesta - Higher temperature on request - Température plus élevée sur demande - Höhere Temperatur auf Anfrage - Более высокая температура по запросу - Temperatura más alta a petición

** Da banco - Bench top - Machine de banc - Tischmodell - Настольная машина - De mesa

*** Completa di supporto con ruote - Equipped with trolley - Chariot inclus - Ausgestattet mit Ständer mit Rädern - Оснащен стойкой с колесами - Equipado con soporte con ruedas

MC15V MC30V

Accessori di serie

Standard accessories

Accessoires de série

Serienmäßiges Zubehör

Серийная комплектация

Accesorios de serie



Doppio coperchio

- **forato** per accelerare l'evaporazione
- **chiuso** per mantenere la cottura

Double lid
- perforated for faster evaporation
- solid to maintain cooking temperature

Double couvercle
- percé pour accélérer l'évaporation
- non percé pour maintenir la température

Doppelte Abdeckung
- mit Bohrungen für schnelle Verdampfung
- geschlossen zum Aufrechterhalten des Garvorgangs

Двойная крышка
- с отверстиями для ускорения испарения
- закрытая для поддержания приготовления

Doble tapa
- perforada para acelerar la evaporación
- cerrada para mantener la cocción



Supporto in acciaio

Steel stand
Support en acier
Stahlträger
Стальная опора
Soporte de acero

Ruote in acciaio

Steel wheels
Roues en acier
Stahlräder
Стальные колеса
Ruedas de acer

MC15V

Optional

Optional

En option

Optional

Дополнительно

Opcional

MC30V

Accessori di serie

Standard accessories

Accessoires de série

Serienmäßiges Zubehör

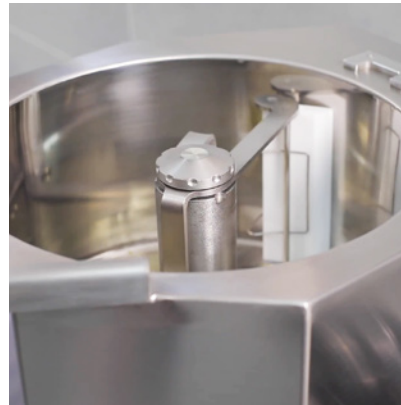
Серийная комплектация

Accesorios de serie

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.

