

🇬🇧 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.

🇫🇷 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 molles

🇩🇪 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.

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

🇪🇸 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...

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 rissois portugais et bien d'autres spécialités encore...

Diese Maschine ist ideal zur Herstellung von klebrigen, 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 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				
		2 velocità fisse 2 speeds 2 vitesses 2 Geschwindigkeitsstufen 2 Фиксированных скорости 2 velocidades fijas					
PL602VFI	60	12	48	168x115x80	350	1,80/2,60	6,00
PL1202VFI	120	24	96	200x135x105	530	3,30/4,40	15,00
PL1502VFI	150	30	120	220x142x110	680	4,60/6,40	18,00
PL2002VFI	200	40	160	220x142x110	700	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	680	7,50	18,00
PL200VVI	200	40	160	220x142x110	700	7,50	18,00

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

cottura
mescolazione
e impasto

Planetary Cooker

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 rissois portoghese e tantissimi altri...



[illegible]



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.

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 Zubehöerteilen 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.

 Оборудование серии Cooker полностью изготовлено из нержавеющей стали и использует принцип приготовления пищи на «водяной бане», позволяя готовить вкусную пищу, не изменяя органолептические 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 55 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 termostato

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 55 años respetando la calidad de la auténtica industria italiana y ofreciendo robustez, versatilidad y durabilidad inigualables.

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.

