



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

*International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery*



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

*Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta*

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

DE DANIELI

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

Cuocitorrone / Nougat Cooker

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

| | | | |
|----------------------------------|----------|-----------------------------------|--------------------------|
| Panificazione / <i>Bakery</i> | X | Pizza / <i>Pizza</i> | <input type="checkbox"/> |
| Pasticceria / <i>Pastry</i> | X | Pasta Fresca / <i>Fresh Pasta</i> | <input type="checkbox"/> |
| Dolciario / <i>Confectionery</i> | X | Gelato / <i>Ice Cream</i> | <input type="checkbox"/> |

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Disponibile nei modelli dal 50 al 200 di capacità vasca, questa macchina realizza l'impasto del torrone e altri simili per densità e struttura. Per il suo buon controllo della temperatura, è adatta a tutti quei prodotti per la cui realizzazione è necessario garantire un ottimo controllo della temperatura di cottura, tipo caramello, croccante ecc.

Available in models with tank capacity from 50 to 200 l; it is suitable for nougat mixtures and other similar mixtures in terms of density and texture. It has a good temperature control therefore it is suitable for all products that require an excellent control of the cooking temperature such as caramel, almond brittle, etc.

