



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:

Linea Cooker/Cooker Line

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Pasticceria/Pastry	X	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	X	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

La ditta De Danieli costruisce macchine per l'industria alimentare da oltre 40 anni curandone la realizzazione con impegno e passione artigianale. Da sempre attenta alle esigenze del cliente, che segue con attenzione e disponibilità nel far fronte alle sue necessità più diverse, ha messo a punto la linea Cooker. Si tratta di una linea completa di cuocitori che, grazie alla gamma di modelli e dotazioni e alla versatilità di utilizzo, è in grado di far fronte alle esigenze di un vasto numero di utilizzatori. Le applicazioni spaziano in diversi settori, dall'alimentare al chimico. In campo alimentare i Cooker sono in grado di preparare e portare a cottura innumerevoli tipi di impasti in pasticceria e gastronomia, solo per citarne alcuni: creme, marmellate, mostarde, latte condensato, formaggi, torrone, croccante, caramello, besciamella, polenta, impasto per bigné, impasto per gnocchi di patate, purè di patate, ragù di carne, di funghi, di verdure, risotti e moltissimi altri ancora. Ad ognuna delle macchine della serie Cooker è possibile collegare, tramite una valvola di scarico opportunamente predisposta, una pompa per il trasferimento del prodotto direttamente dal cuocitore ai contenitori di destinazione, evitando in questo modo contaminazioni ambientali al prodotto.

The company De Danieli has been manufacturing machines for the food industry for over 40 years with artisan passion and commitment.

It has always focused on customer needs and been available to satisfy even the most varied requirements; as a result it has developed the Cooker line: a complete line of cookers which thanks to the range of models, tools and versatility meets the requirements of a great number of users. The fields of application are wide ranging: from food to chemical sectors.

In the food sector the Cookers can prepare and cook a great number of types of dough and mixtures for use in the confectionary or gastronomy sectors, such as:

creams, jams, mustards, condensed milk, cheese, nougat, almond brittle, caramel, white sauce, polenta, dough for cream puffs, dough for potato gnocchi, mashed potatoes, meat sauce, vegetable sauce, mushroom sauce, and risottos, just to name a few.

A pump for the direct transfer of the product from the cooker to the final containers can be connected to every machine of the Cooker series through a discharge valve fitted on the machines; in this way the product is not exposed to environmental contamination.