



MACCHINE PER PASTICCERIE, PANIFICI, PIZZERIE
MACHINES POUR PATISSERIES, BOULANGERIES, PIZZERIAS
MACHINES FOR CONFECTIONERS' WORKSHOPS, BAKERIES, PIZZA PARLOURS
MAQUINAS PARA CONFITERIAS, PANIFICADORAS, PIZZERIAS
MACHINEN FÜR KONDITOREIEN, BACKSTUBEN, PIZZERIAS

Cuocitorrone



CT 50





NOUGAT-COOKER Vasca ad intercapedine ed utensile miscelatore in acciaio inox. Tra le due vasche c'è l'olio termico per garantire che il prodotto "TORRONE" non bruci o si attacchi alla superficie interna di cottura. Funzionamento a bagnomaria. La cottura avviene in modo rapido e omogeneo per mezzo di resistenze elettriche corazzate (in acciaio inox) di potenza variabile, regolata da un termostato. Un rivelatore acustico (temporizzatore a suoneria) segnala all'operatore l'avvenuta cottura del prodotto. È provvista inoltre di griglia protettiva anti-infortunistica e variatore di velocità. Grazie alla sua conformazione caratteristica risulta idonea anche alla preparazione di creme e altri tipi di impasto più o meno duri.



NOUGAT-CUISEUR Cuve à double paroi et outil mélangeur en acier inox. L'huile thermique se trouve entre les deux cuves pour que ne brûle pas ou ne s'attache pas à la superficie interne de la cuisson (fonctionnement en bain-marie). La cuisson s'effectue de façon rapide et homogène à l'aide de résistances électriques protégées (en acier inox) de puissance variable, réglée par un thermostat. Un releveur sonore (minuter à sonnerie) avertit l'opérateur quand la cuisson du produit est achevée. Il est en outre muni d'une grille protectrice contre tout accident et d'un variateur de vitesse. Les caractéristiques de sa structure en font un outil adapté à la préparation de crèmes également et différents types de pétrissage plus ou moins durs.



NOUGAT-COOKER Stainless-steel tank with jacket and mixing tool. The jacket between the tanks is filled with thermic-oil to ensure that the product (nougat) does not burn or stick to inside surface of the cooker (cooking by bain-marie). Cooking is fast and homogeneous by armoured electric resistances (made of stainless-steel) with variable power which is regulated by a thermostat. An acoustic alarm (timer with buzzer) warns the operator when the cooking time is over. There is also a protection grid to prevent accidents and a variable-speed drive. Thanks to its characteristic shape it can also be used for different types of creams and mixture more or less strong.

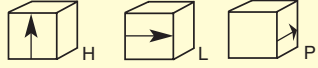


COCEDOR DE TURRÓN Cubeta de doble pared e instrumento agitador en acero inoxidable. Entre las dos cubetas se encuentra aceite térmico para asegurar que el producto (turrón) no se queme o se pegue a la superficie interior de cocción (método de baño de maría). La cocción se realiza de manera rápida y homogénea a través de resistencias eléctricas acorazadas (en acero inoxidable) de potencia variable, ajustadas por un termostato. Un indicador acústico (temporizador de timbre) le avisa al operador cuando el producto está listo. La máquina está dotada de una reja de protección contra los infortunios y de un variador de velocidad. Gracias a su forma característica resulta idónea también, para la preparación de cremas y otros tipos de masa más o menos duros.



WEIßER NOUGAT MIT MANDELN KOCHER Die wanne mit zwischenraum und der spachtel sind aus inox-stahl. Zwischen den beiden becken befindet sich ein besonderes thermo öl, welches beim kochen das anbrennen der weißer nougat mit mandeln verhindern soll (wasserbad-funktion). Die kochphase verläuft auf schnelle und gleichformige weise, dank einem auch mittels gussgekapselter elektrowiderstanden (aus inox-stahl) mit wechselnder leistung, von einem thermostaten gesteuert.

Ein akustisches signal (zeitgeber mit läutwerk) weist auf die been dingung der kochphase hin. Die wanne ist weiterhin mit einem unfallschutzgitter aus gestattet und einem geschwindigkeitsregler ausgestattet werden. Dank ihrer charakteristischen beschaffenheit erscheint sie auch als geeignet zu krem-herstellungen und andere mehr oder weniger harte teigarten.

MODELLO MODELE MODEL MODELO MODELL	CAPACITA' CAPACITÉ CAPACITY CAPACIDAD KAPAZITÄT Min - Max	RESISTENZE ELETTRICHE RESISTANCES ELECTRIQUES ELECTRIC RESISTANCES RESISTENCIAS ELECTRICAS GUSSGEKAPSELTER ELEKTROWIDERSTÄNDEN Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR MOTOR MOTOR	PESO POIDS WEIGHT PESO GEWICHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/ DIMENSIONS/MEDIDAS/ ABMESSUNGEN 
CT 30	3 - 25	3,75	1,48	250	1680 1150 720
CT 50	4 - 37	5,40	2,20	300	1680 1150 800
CT 80	10 - 55	12,00	4,00	370	2100 1350 950
CT 100	12 - 68	12,00	4,00	400	2100 1350 1000
CT 150	16 - 103	18,00	5,50	460	2200 1600 1100
CT 200	22 - 137	18,00	5,50	510	2200 1600 1100

La ditta si riserva eventuali modifiche tecniche che si rendessero necessarie / La Maison se réserve d'apporter les modifications, qui pourraient éventuellement se rendre nécessaires / The Company reserves the right to make any technical modification deemed necessary / De resultar necesario, la empresa se reserva todos los derechos de añadir eventuales modificaciones técnicas / Der Hersteller behält sich eventuell notwendig werdende technische Änderungen vor.



DE DANIELI

Via A.Volta, 17
Z.I - 35020 Legnaro - Padova - ITALY
Tel. 049.641440 - Fax 049.641962
www.dedanieli.com e-mail:dedanielisnc@tin.it