

Gear/lobe filling machine Remplisseuse à engrenages/lobes
Zahnrad-/Nockenfüllmaschine Rellenadora de engranajes/lóbulos
Разливочный аппарат с редукторами или долями

Dati tecnici Technical data
Informations techniques Technische Daten
Технические параметры Datos técnicos



 Electronic filler with gear-driven motor: a special batching mechanism enables the delivery from a minimum of 3 g of product through to a maximum of the total product capacity of the loading hopper. Ideal in the batching, filling and pouring of cream-

 Remplisseuse électronique à engrenages, mécanisme spécial de dosage permettant la distribution de 3 g min. de produit jusqu'à la capacité de la trémie. Indiquée pour le dosage, le garnissage et l'application de produits crémeux, confitures et marmelades - conte-

 Elektronische Füllmaschine mit Zahnradbetrieb: Ein besonderer Dosiermechanismus kann eine Mindestmenge von 3 g des Produkts bis zur Höchstmenge liefern, die dem gesamten Produkt in dem Aufgabetrichter entspricht.

Die Maschine ist geeignet für die Dosierung, das Füllen

 Электронная разливочная машина: особый механизм дозирования позволяет подавать от минимум 3 г продукта до эквивалента максимального количества всего продукта, находящегося в бункере загрузки. Предназначается для дозирования, начинки и розлива продуктов в форме крема, варенья и конфитюра, в

 Rellenadora electrónica con funcionamiento por engranajes: un mecanismo especial de dosificación permite suministrar desde un mínimo de 3 g por producto hasta un máximo equivalente al total del producto contenido en la tolva de carga.

Es ideal para la dosificación, relleno y vertido en moldes

based products, jams and confits, also with small parts of fruit, chocolate, various types of sauces, etc. Operation can be manual, automatic, or sequential with the option of memorising up to 10 programs simply and intuitively.

nant également de petits morceaux de fruits - chocolat, sauces variées... Le fonctionnement peut être de type manuel, automatique ou séquentiel et permet de mémoriser un max. de 10 programmes de façon simple et intuitive.

und Durchlaufen von Creme-Produkten, Marmeladen und Konfitüren auch mit kleinen Fruchtstücken, Schokolade, verschiedenen Soßen...

Der Betrieb kann manuell, automatisch oder sequenziell erfolgen und es besteht die Möglichkeit, bis zu 10 Programme sehr einfach und intuitiv zu speichern.

том числе содержащие небольшие кусочки фруктов, шоколада, соусы различного типа...

Работа может вестись в ручном, автоматическом или последовательном режиме с возможностью запоминания до 10 программ, с простым и интуитивным интерфейсом.

de productos de base cremosa, mermeladas y confituras, inclusive con pequeños trozos de fruta, chocolate, diferentes tipos de salsas, etc.

El funcionamiento puede ser de tipo manual, automático o secuencial con posibilidad de memorizar hasta 10 programas de forma muy sencilla e intuitiva.

Modello Modell Modèle Modelo Модель	Tramoggia l Hopper lt Trémie l Trichter l Tolva l бункер л	Measure mm HxLxP Sizures Mesures Abmessungen Dimensiones Размеры Дл. x Ш. x В в см. мм	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Вес кг	Potenza motore kW Motor output kW Puissance moteurs kW Motorleistung kW Potencia Motor kW Мощность двигателя кВт	Voltage Volt Hz Voltage Volt Hz Tension Volt Hz Spannung Volt Hz Напряжение В Гц	Consumo aria compressa l Compressed air consumption lt Consumation air comprimé l Druckluftverbrauch l Consumo de aire comprimido l Потребление сжатого воздуха	Versione telaio Version bâti Rahmenbauweise Version chassis Модель станины
Funzionamento ad ingranaggi Gear system Fonctionnement à engrenages Zahnradbetrieb Работа при помощи редукторов Funcionamiento por engranajes							
12IGE	15	760x380x480	27	0.37	220/1/50	10	
12IGC	15	760x380x480	30	0.37	220/1/50	10	
Funzionamento a lobi Lobe system Fonctionnement à lobes Nockenbetrieb Долевая работа Funcionamiento por lóbulos							
12IGCL	15	760x380x480	30	0.37	220/1/50	10	
12IGCLP	15	760x380x480	32	0.37	220/1/50	10	

Tipologia dosaggio: elettrico / per 12IGCLP: elettro-pneumatico
Electric dosing type / for 12IGCLP: electro-pneumatic
Type de dosage: électrique / pour mod. 12IGCLP électropneumatique
Elektrische Dosierung / für Mod. 12IGCLP elektro-pneumatisch
Тип электрического дозирования; для мод. 12IGCLP и электропневматического
Tipo de dosificación: eléctrica / para mod. 12IGCLP electroneumática

 Solo in acciaio inox
Stainless steel only
Modèle en acier
inoxydable seulement

Rahmen aus rostfreiem Edelstahl
Конструкция из нержавеющей стали
Estructura de acero inoxidable

**riempitrici
a ingranaggi / lobi**

Riempitrice elettronica con funzionamento a ingranaggi: un particolare meccanismo di dosatura permette di erogare da un minimo di 3 gr di prodotto fino ad un massimo equivalente al totale del prodotto contenuto nella tramoggia di carico. È indicata nella dosatura, farcitura e colatura di prodotti a base cremosa, marmellate e confetture anche con piccoli pezzi di frutta, cioccolato, salse di vario tipo... Il funzionamento può essere di tipo **manuale**,

**automatico o
sequenziale** con possibilità di memorizzare fino a 10 programmi in modo molto semplice ed intuitivo.

12IG



12IGC



Dotazione di serie
Standard equipment
Équipement standard
Serienausstattungen
Серийная комплектация
Equipamientos de serie

12IGCL

Comando a pedale, 3 aghi, 1 tubo uscita
 Remote control pedal, 3 needles, 1 outlet pipe
 Pédalier de marche, 3 aiguilles, 1 tuyau de sortie
 Betätigung per Fusspedal, 3 Nadeln, 1 Auslaufrohr
 Педальное управление, 3 иглы, 1 труба на выходе
 Pedal de mando, 3 agujas, 1 tubo de salida



12IGE

Comando a pedale, ago singolo
 Remote control pedal, single needle
 Pédalier de marche, aiguille unique
 Betätigung per Fusspedal, Einzelnadel
 Педальное управление, единственная игла
 Pedal de mando, aguja única



12IGC

Comando a pedale, 3 aghi
 Remote control pedal, 3 needles
 Pédalier de marche, 3 aiguilles
 Betätigung per Fusspedal, 3 Nadeln
 Педальное управление, 3 иглы
 Pedal de mando, 3 agujas

12IGCLP
 Comando a pedale, 3 aghi, 1 pistola
 Remote control pedal, 3 needles, 1 gun
 Pédalier de marche, 3 aiguilles, 1 pistolet
 Betätigung per Fusspedal, 3 Nadeln, 1 Pistole
 Педальное управление, 3 иглы, 1 пистолет
 Pedal de mando, 3 agujas, 1 pistola



Die spezielle Anwendung mit Mehrfachnadel-Platte ist ideal für das Farcieren von typischen Saisonkuchen wie unsere Panettoni und Pandori. Die Mehrfachfarcier-Platte ist individuell einstellbar und kommt den Bedürfnissen des Kunden bestens entgegen.

La aplicación especial con placa multiagujas es ideal para rellenar productos de pastelería típicos de temporada como nuestros "panettone" y "pandoro". La placa multirrelleno es personalizable para responder mejor a las necesidades del cliente.

The special multi-needle plate application is ideal for filling seasonal confectionery such as Italian panettoni and pandori. The multi-filling plate can be personalised to tailor it to the customer's needs.

L'application spéciale avec plaque à aiguilles est idéale pour farcir les desserts typiques de saison, comme les panettoni et pandori italiens. La plaque multi-garnitures est personnalisable pour s'adapter parfaitement aux exigences du client.

Специальное приспособление с плитой, оснащенной серией игл, идеально подходит для начинки типичных сезонных кондитерских изделий, например, итальянских панеттоне и пандоро. Плита для множественной начинки может индивидуально настраиваться, чтобы лучше удовлетворять потребности заказчика.

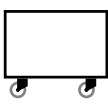
La speciale applicazione con piastra multiago è l'ideale per la farcitura di dolci tipici stagionali come i nostri panettoni e pandori. La piastra multifarcitura è personalizzabile per rispondere al meglio alle esigenze del cliente.

12IGCLP



Optional
Optionals
Options
Optionen
Опции
Opcionales

DOSINGline

	■ Di serie Current De série Serienmäßig Серийная De serie	● Optional En option Option Опция Opcional	● Optional consigliato Recommended optional En ption conseillé Empfohlene Option Рекомендуемая опция Opcional recomendado	▲ Non previsto Not available Non prévu Nicht vorgesehen Не предусмотрено No previsto	83	83I	PV91	PI91	00NUT	00BIG	00BIG-IN	12IGE	12IGC	12IGCL	12IGCLP
	Tramoggia supplementare 15 l Additional lt 15 hopper Trémie supplémentaire 15 l Zusätzlicher Trichter 15 l Дополнительный бункер 15 л Tolva adicional 15 l				●	●	●	●	●	▲	▲	●	●	●	●
	Pressore prodotto per vasca 15 l Tank product presser lt 15 Presseur produit bol 15 l Produktniederhalter Speicher 15 l Прижим продукции в баке 15 л Disco prensador del producto en la cuba 15 l				●	●	●	●	●	▲	▲	●	●	●	●
	Tappo per vasca lt.15 Plug for 15 litre tank Couvercle bol 15 l Verschluss für Speicher 15 l Пробка для бака 15 л Tapón para cuba 15 l				●	●	●	●	●	▲	▲	●	●	●	●
	Fascia riscaldante solo per tramoggia lt 15 Heating band for 15 litre hopper only Résistance chauffante pour trémie 15 l uniquement Heizgürtel nur für Trichter 15 l Cinta de calentamiento solo para tolva 15 l Нагревательная полоса только для бункера 15 л				▲	▲	▲	▲	●	▲	▲	●	●	●	●
	Carrello inox supporto macchina Stainless steel trolley for machine Chariot inox support machine Edelstahlwagen Maschinenträger Тележка из нержавеющей стали для Оsupпорта машины Carretilla acero inox soporte máquina				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Tramoggia supplementare 30 l Additional lt 30 hopper Trémie supplémentaire 30 l Zusätzlicher Trichter 30 l Дополнительный бункер 30 л Tolva adicional 30 l				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Tramoggia supplementare 40 l Additional lt 40 hopper Trémie supplémentaire 40 l Zusätzlicher Trichter 40 l Дополнительный бункер 40 л Tolva adicional 40 l				●	●	●	●	●	■	■	●	●	●	●

	■ Di serie Current De série Serienmäßig Серийная De serie	● Optional En option Option Опция Opcional	● Optional consigliato Recommended optional En ption conseillé Empfohlene Option Рекомендуемая опция Opcional recomendado	▲ Non previsto Not available Non prévu Nicht vorgesehen Не предусмотрено No previsto	83	83I	PV91	PI91	00NUT	00BIG	00BIG-IN	12IGE	12IGC	12IGCL	12IGCLP
	Motore potenziato Higher-power motor Moteur grande puissance Leistungsgesteigerter Motor Усиленный двигатель Motor potenciado				●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲
	Gruppo per dosatura ad aghi 5-70 gr Needle dosing unit, 5-70 g Groupe de dosage à aiguilles 5-70 g Dosiereinheit mit Nadeln 5-70 g Блок дозирования с иглами 5-70 г Grupo de dosificación con agujas 5-70 g				■	■	■	■	■	●	●	▲	▲	▲	▲
	Pistola dosatrice Dispenser gun Pistolet doseur Dosierpistole Pistola dosificadora Пистолет дозатор				▲	▲	■	■	■	▲	▲	●	●	●	●
	Gruppo di dosatura e tramoggia intercambiabili Interchangeable batching unit and hopper Dosiereinheit und Trichter austauschbar Groupe de dosage et trémie interchangeables Grupo de dosificación y tolva Intercambiable взаимозаменяемые узел дозирования и бункер				●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Pistola dosaggio pneumatica “antigoccia” “No-drip” pneumatic dosing gun Pistolet pneumatique dosage anti-débordement Druckluftpistole Dosierung „Antitropfsystem” Pistola neumática dosificación “antigota” Пневматический пистолет дозирования “с защитой от капель”				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	■
	Ingranaggi in acciaio inox per prodotti caldi Stainless steel gears for hot products Engranages en acier inox pour produits chauds Edelstahlnocken für warme Produkte Доли из нержавеющей стали для горячих продуктов Engranajes de acero inoxidable para productos calientes				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	●
	Piastra multifarcitura da 8 aghi L=120 mm Multi-filling plate with 8 needles L=120 mm Plaque multi-garnitures 8 aiguilles L=120 mm Mehrfachfarciar-Platte mit 8 Nadeln L=120 mm Плита для множественной начинки с 8 иглами дл.=120 мм Placa multirrelleno de 8 agujas L=120 mm				▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	●

Altre personalizzazioni e optional sono possibili su specifica richiesta del cliente Other customisations and optionals are available on the customer's specific request Autres personnalisations et accessoires en option sur demande
Weitere individuelle Gestaltungen und Optionen sind auf spezielle Anfrage des Kunden möglich Другие опции и настройки доступны по запросу заказчика Otras personalizaciones y opcionales a petición del cliente

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.

