

🇬🇧 The Cooker-Dispenser combi.

🇫🇷 L'association Cooker-Doseur.

🇩🇪 Die Kombination Cooker-Dosierer.

🇷🇺 Сочетание Варочный Аппарат-Дозатор.

🇪🇸 La combinación Cooker-Dosificador.

L'abbinamento Cooker-Dosatore



🇬🇧 The Cooker-Dispenser combination automates the food processes which carry out the preparation and cooking of the products inside the cooker and subsequent transfer to the packaging in completely hygienic conditions without the intervention of the operator.

🇫🇷 L'association Cooker-Doseur automatise les processus alimentaires de préparation et de cuisson des produits dans le cooker ainsi que leur conditionnement, dans des conditions d'hygiène absolue et sans l'intervention de l'opérateur. Des dimensions contenues, une grande adaptabilité et une

🇩🇪 Die Kombination Cooker-Dosierer automatisiert das Verfahren für die Zubereitung und das Garen der Lebensmittelprodukte im Cooker und die anschließende Abpackung unter absolut hygienischen Bedingungen und ohne Eingriff des Bedieners. Durch die Rauminhalte,

🇷🇺 Сочетание Варочный Аппарат-Дозатор автоматизирует пищевые процессы, предусматривающие приготовление и варку продуктов внутри варочного аппарата и перенос пищевой продукции в упаковки, в условиях полной гигиены и без участия оператора. Небольшие габаритные размеры, универсальное

🇪🇸 La combinación Cooker-Dosificador automatiza los procesos alimentarios que prevén la preparación y cocción de productos en el cooker y el posterior envasado, en condiciones de higiene absoluta y sin intervención del operador. Las dimensiones compactas, la versatilidad y la extrema

The contained foot-print, the high versatility and extreme simplicity of use and maintenance make the Cooker-Dispenser unit the ideal equipment for laboratory canning, above all in an agritourism environment for the production of jams, marmalades, tomato preserves, relishes and sauces of any type.

utilisation et un entretien extrêmement simples font du système Cooker-Doseur un équipement parfait pour les conserveries artisanales - en particulier dans le secteur de l'agritourisme - pour la production de confitures, marmelades, conserves de tomates, jus et sauces de tout type.

die große Vielseitigkeit und die äußerst einfache Anwendung und Wartung ist der Cooker-Dosierer eine ideale Ausrüstung für die Konservenabteilung, insbesondere für die Herstellung von Konfitüren, Brotaufstrichen, Tomaten in Konservendosen und Soßen jeglicher Art.

использование и повышенная простота работы и техобслуживания делают из Варочного Аппарата-Дозатора идеальное оборудование для цеха консервирования, особенно для ферм, занимающихся производством варенья, конфитюров, томатных консервов, томатной пасты и соусов любого типа.

sencillez de uso y mantenimiento, hacen que el sistema Cooker-Dosificador sea un equipo ideal para quienes producen conservas, especialmente en el sector del turismo rural para la producción de confituras, mermeladas, conservas de tomate, salsas de cualquier tipo.

L'abbinamento Cooker-Dosatore automatizza quei processi alimentari che prevedono la preparazione e cottura di prodotti all'interno del cooker ed il conseguente trasferimento nelle confezioni, in condizioni di assoluta igiene e senza l'intervento dell'operatore.

Gli ingombri contenuti, la grande versatilità e l'estrema semplicità nell'uso e nella manutenzione, fanno dell'impianto Cooker-Dosatore un equipaggiamento ideale al laboratorio conserviero soprattutto in ambito agrituristico per la produzione di confetture, marmellate, conserve di pomodoro, salse e sughi di qualsiasi tipo.



A completamento dell'impianto possono essere fornite, su richiesta

🇬🇧 On completion of the unit the following can be supplied on request
🇷🇺 По заказу для комплектации установки мы можем поставлять следующее оборудование

🇫🇷 Accessoires complémentaires fournis sur demande
🇪🇸 Para completar el sistema se pueden suministrar bajo petición

🇩🇪 Zur Komplettierung der Anlage Können auf Anfrage Geliefert Werden



**Banco
di lavorazione**

Work table Banc de préparation
Arbeits Tisch Рабочий стол
Mesa de trabajo



Lavaverdura

Vegetable washer
Lave-légumes
Gemüsewascher
Система мойки овощей
Lavaverduras



Pelatrice

Peeler
Éplucheuse Schäler
Оборудование для
чистки кожуры
Peladora



Tagliaverdura

Vegetable slicer
Coupe-légumes
Gemüseschneidmaschine
Овощерезка
Cortador de verduras



Passatrice

Pulper
Tamis
Passiergerät
Протирачная машина
Despulpadora



Phmetro

Ph meter
Ph-mètre
Ph-Meter
Измеритель pH
Medidor de pH



Rifrattometro

Refractometer
Réfractomètre
Refraktometer
Рефрактометр
Refractómetro



Datalogger

Data logger
Datalogger
Datalogger
Регистратор параметров
Datalogger



Colmatrice

Filler
Juteuse
Befüllmaschine
Вакуумный наполнитель
Rellenadora



Tappatrice

Capper
Boucheuse
Verschliessmaschine
Укупорочная машина
Tapadora



Etichettatrice

Labeller
Étiqueteuse
Etikettierer
Этикетировочная машина
Etiquetadora

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.

