



Da dove cominciare?

Where to begin?
 Par où commencer ?
 Wo liegt der Anfang?
 С чего начать?
 ¿Por dónde empezar?



HOREQUIP
 QUALITY & SERVICE

DE DANIELI
 FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES

TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
 TECHNOLOGIES POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE
 TECHNOLOGIEN FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE
 ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
 TECNOLOGÍAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Il tuo mondo.

 Your World.  Votre monde.  Ihre Welt.  Ваш мир.  Tu mundo.

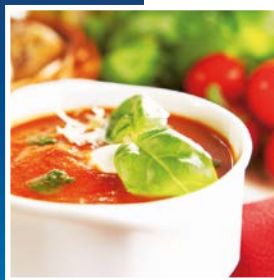


La terra che ci regala
materie prime di alta qualità.

La campagna ricca di
tradizioni enogastronomiche
che tramandano sapori autentici.

Gli allevamenti ispirati
a metodi rispettosi del benessere
degli animali.

Questo è l'ambiente da tutelare
e salvaguardare per i nostri figli
e per le generazioni future.



 The land that gives us high quality raw materials. The countryside, rich in enogastronomic traditions which hand down authentic flavours. The farms inspired by methods which respect the well-being of the animals.

This is the environment to protect and safeguard for our children and for future generations.

 La terre, qui nous offre des matières premières de haute qualité. La campagne et ses traditions œnogastronomiques, qui transmettent des saveurs authentiques. Les élevages, avec des méthodes qui respectent le bien-être des animaux. Tel est l'environnement que nous devons protéger et sauvegarder pour nos enfants et pour les générations suivantes.

 Die Erde, die uns Rohstoffe erster Qualität schenkt. Das Land, reich an önologastronomischen Traditionen, die authentischen Geschmack überliefern. Die Art der Tierhaltung, die das Wohlbefinden der Tiere respektiert. Das ist die Umwelt, die für unsere Kinder und die zukünftigen Generationen aufrechterhalten und geschützt werden muss.

 Дары земли, продукты высшего качества. Крестьяне, бережно хранящие богатейшие гастрономические и винодельческие традиции, передающие вкус натуральных продуктов. Фермы, внимательно следящие за здоровьем животных. Все это необходимо оберегать для того, чтобы передать нашим детям и будущим поколениям.

 La tierra que nos da la materia prima de alta calidad. El campo con sus tradiciones enogastrónicas que transmiten los sabores auténticos. Los criaderos que se inspiran en métodos respetuosos del bienestar de los animales. Este es el medio ambiente que hay que proteger y preservar para nuestros hijos y para las generaciones futuras.

La nostra tecnologia.

🇬🇧 Our technology. 🇫🇷 Notre technologie. 🇩🇪 Unsere Technologie. 🇷🇺 Наша технология. 🇪🇸 Nuestra tecnología.

L'utilizzo di tecnologie nate dalla sensibilità del costruttore nel risolvere le problematiche legate alla realizzazione di prodotti agroalimentari di eccellenza, si pone come una necessità, per così dire un tramite tra la Terra e la Tavola.



Il sistema di cottura a **bagnomaria**, che le nostre nonne usavano per preparare le conserve da utilizzare per tutto l'inverno, è oggi riprodotto perfettamente nel Cooker, in accordo con i tempi e i modi delle più moderne tecnologie.

La qualità nel tempo non si è perduta: viene mantenuta integra all'interno del Cooker per essere assaporata in ogni momento...

 The use of technology born of a sensitivity of the manufacturer to resolve the difficulties linked to the realization of food products of excellence, stands as a necessity, as a link between the Land and the Table. The Bain Marie method of cooking, like our grandmothers would use to prepare preserves to be eaten during the winter months, is today perfectly reproduced in the Cooker, in accordance with the times and methods of the most modern technologies. Quality has not been lost over time: but is kept intact within the Cooker to be enjoyed in any moment...



 Применение технологий, разработанных производителем, стремящимся устранить все сложности, связанные с изготовлением сельскохозяйственной пищевой продукции. Мы выполняем роль посредника между землей и вашим столом. Система приготовления на пару (водяной бане), используемой еще нашими бабушками, для приготовления консервов, хранящихся всю зиму, воспроизведена в технологии современного Варочного аппарата, применяющего наиболее современные методы обработки. Варочный аппарат полностью и надолго сохраняет качество и вкус продуктов.

 Der Einsatz von Technologien, die dank der Sensibilität des Konstrukteurs bei der Lösung von Problemen im Zusammenhang mit der Schaffung von hervorragenden Agrar- und Nahrungsmittelprodukten entstanden sind, stellt eine Notwendigkeit dar, gewissermaßen einen Vermittler zwischen Tisch und Erde. Die Wasserbadmethode, die unsere Großmütter für Zubereitung der Glaskonserven für den ganzen Winter anwendeten, wird heute perfekt im Cooker wieder aufgegriffen, im Einklang mit der Zeit und der Art modernster Technologien. Die Qualität ist im Laufe der Zeit nicht verloren gegangen: sie bleibt im Cooker vollständig erhalten, um sie zu jedem Zeitpunkt genießen zu können...

 El uso de las tecnologías que nacen de la sensibilidad del fabricante para resolver los problemas relacionados con la realización de productos agroalimentarios de excelencia, se erige como una necesidad, es decir, un vínculo entre la Tierra y el Alimento. El sistema de cocción Baño María, que nuestras abuelas solían utilizar para preparar las conservas para ser consumidas durante todo el invierno, actualmente se reproduce perfectamente en el Cooker, de acuerdo con el tiempo y los métodos de las tecnologías más modernas. La calidad en el tiempo no se ha perdido: se mantiene intacta en el Cooker para ser saboreada en cualquier momento...



Perché scegliere il Cooker De Danieli.

ROBUSTO
perché costruito
per durare nel tempo

🇬🇧 **ROBUST**
in its construction
to last over time

🇫🇷 **ROBUSTE**
car construit pour durer

🇩🇪 **ER IST ROBUST**
da für eine lange
Lebensdauer konstruiert.

🇷🇺 **ПРОЧНАЯ**
конструкция, надежная
в работе и долго служащая

🇪🇸 **ROBUSTO**
porque está hecho para durar

VERSATILE
perché in grado di eseguire
innumerevoli lavorazioni

VERSATILE
in its ability to perform
innumerable processes

UNIVERSEL
car prévu pour une multitude
de préparations

ER IST VIELSEITIG
da für zahlreiche
Verarbeitungen vorgesehen.

УНИВЕРСАЛЬНОЕ
применение, поскольку аппарат
способен выполнять
многочисленные операции

VERSÁTIL
porque nos permite realizar
innumerables preparaciones

AFFIDABILE
perché costruito con attenzione,
cura artigianale e con
materiali di alta qualità

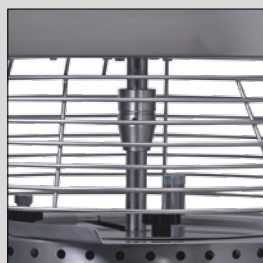
RELIABLE
due to its careful, handcrafted
construction using the highest
quality materials

FIABLE
car réalisé avec une grande
attention, avec un soin tout ar-
tisanal et des matériaux haute
qualité

ER IST ZUVERLÄSSIG
da mit Umsicht,
handwerklicher Sorgfalt und
aus qualitativ hochwertigen
Materialien hergestellt.

НАДЕЖНЫЙ
благодаря ремесленному подходу
к изготовлению и применению
материалов высшего качества

FIABLE
porque está construido
con cuidado artesanal y con
materiales de alta calidad





**Facile da utilizzare,
pratico da pulire.**

**Easy to use,
practical to clean.**

**Facile à utiliser,
pratique à nettoyer.**



**Einfach Im Gebrauch,
Praktisch Zu Reinigen.**

**Легкое и практичное
использование,
простота очистки.**

**Fácil de utilizar,
cómodo de limpiar.**



L'abbinamento Cooker-

 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

 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, die

 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

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.

et une 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.

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.

extrema 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.

A completamento dell'impianto

possono essere fornite, su richiesta



**Banco
di lavorazione**

Work table Banc de préparation
Arbeitstisch Рабочий стол
Mesa de trabajo



Lavaverdura

Vegetable washer
Lave-légumes
Gemüsewascher
Система мойки овощей
Lavaverduras



Pelatrice

Peeler
Éplucheuse Schäler
Оборудование для
чистки кожуры
Peladora



Taglia

Vegeta
Coupe
Gemüsesc
Ovor
Cortador

-Dosatore.



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.



On completion of the unit the following can be supplied on request Accessoires complémentaires fournis sur demande

По заказу для комплектации установки мы можем поставлять следующее оборудование Para completar el sistema



Verdura
Slicer
Légumes
Schneidmaschine
Щерезка
de verduras



Passatrice
Pulper
Tamis
Passiergerät
Протирочная машина
Despulpadora



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



Rifrattometro
Refractometer
Réfractomètre
Refraktometer
Рефрактометр
Refractómetro

Registrazione

I **dosatori volumetrici** pneumatici differenziati per capacità di dosaggio (cc 2-100 / cc 5-250 / cc 20-700 / cc 50-1300 / cc 100-5000) consentono di confezionare dosi esatte di prodotti liquidi, semi-densi e densi. Sono completamente smontabili grazie agli attacchi tri-clamp, facilmente intercambiabili e semplici da igienizzare.



 The pneumatic volumetric dispenser differentiated by their dispensing capacities (2-100 cc / 5-250 cc / 20-700 cc / 50-1300 cc / 100-5000 cc) allow the packaging of the precise volume of liquid, semi-dense

or dense product.

They can be completely disassembled thanks to the tri-clamp attachments, easily interchangeable and simple to sanitize.

 Les doseurs volumétriques pneumatiques, différenciés en fonction de leur capacité de dosage (2-100 cc / 5-250 cc / 20-700 cc / 50-1300 cc / 100-5000 cc) permettent de conditionner des doses

précises de produits liquides, semi-liquides et denses. Ils sont entièrement démontables grâce à leurs fixations tri-clamp, aisément interchangeables et simples à hygiéniser.

 Die Pneumatik-Volumendosierer für unterschiedliche Dosiermengen (cc 2-100 / cc 5-250 / cc 20-700 / cc 50-1300 / cc 100-5000) ermöglichen das exakte Dosieren von flüssigen, halb- und dickflüssigen

Produkten. Sie können dank der Tri-Clamp-Anschlüsse vollständig auseinander genommen werden, sind leicht untereinander austauschbar und einfach zu desinfizieren.

 Пневматические объемные дозаторы с различными объемами дозирования (2-100 куб. см / 5-250 куб. см / 20-700 куб. см / 50-1300 куб. см / 100-5000 куб. см) позволяют расфасовывать точные дозировки жидких,

полужидких и густых продуктов.

Аппараты могут полностью демонтироваться, благодаря легко заменяемым и стерилизующимся тройным зажимам.

 Los dosificadores volumétricos neumáticos diferenciados por capacidad de dosificación (2-100 cc / 5-250 cc / 20-700 cc / 50-1300 cc / 100-5000 cc) permiten envasar dosis exactas de productos líquidos,

semidensos y densos.

Son completamente desmontables gracias a los enganches tri-clamp, fáciles de intercambiar y sencillos de limpiar.

emanda  Zur Komplettierung der Anlage Können auf Anfrage Geliefert Werden
tema se pueden suministrar bajo petición



Datalogger
Data logger
Datalogger
Datalogger
тратор параметров
Datalogger



Colmatrice
Filler
Juteuse
Befüllmaschine
Вакуумный наполнитель
Rellenadora



Tappatrice
Capper
Boucheuse
Verschliessmaschine
Укупорочная машина
Tapadora



Etichettatrice
Labeller
Étiquetteuse
Etikettierer
Этикетировочная машина
Etiquetadora



Cooker CS

Dati tecnici

Technical data

Informations techniques

Technische Daten

Технические параметры

Datos técnicos

Capacità Vasca Tank capacity Capacité cuve Wanneninhalt Объем бака Capacidad cuba	lt		30	50	60	80	100	120	150	200	250	300
Quantità di prodotto realizzabile kg Production capacity kg Quantité de produit pouvant être réalisée kg Herstellbare Produktmenge kg Количество производимой продукции kg Cantidad de producto procesable kg	min		6	10	12	16	20	24	30	40	50	60
	max		24	40	48	64	80	96	120	160	200	240
Assorbimento Current absorption Absorption Aufnahme Потребление Absorción	kw		4.5	6.75	6.75	14.20	14.20	17.20	21.00	21.00	31.50	37.50
Temperatura °C Temperature °C Température °C Temperatur °C Температура °C Temperatura °C	max		160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
Dimensioni Dimensions Dimensions Abmessungen Размеры Medidas	cm	H	140	140	140	185	185	185	203	203	228	228
		L	74	74	74	132	132	132	142	142	175	175
		P	70	76	76	95	105	105	110	110	135	135
Peso Weight Poids Gewicht Bec Peso	kg		140	150	155	340	360	380	440	480	820	920
Ruote Wheels Roues Räder Колеса Ruedas	[●]		●	●	●	●	●	●	●	●		
Variatore di velocità Speed control Variateur de vitesse Geschwindigkeitsregler Вариатор скорости Variador de velocidad	[●]		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



Dosatori volumetrici

Dosatori pneumatici atte a dosare prodotti di vario tipo con consistenze variabili, liquidi, semi densi e densi.

La dosatura avviene in modo rapido e preciso grazie a differenti tipi di valvole perfettamente intercambiabili e disponibili in funzione della viscosità del prodotto da dosare:

- valvola a tre vie per prodotti liquidi e semi-densi;
- valvola a tre vie per prodotti densi;
- valvola antigoccia necessaria con alcune tipologie di prodotto per evitare il gocciolamento a fine dosatura.

Tutte le valvole sono dotate di attacchi tri-clamp, ciò le rende molto semplici da smontare e pulire.



Un'ampia gamma di controlli ed accessori permette di configurare il dosatore in funzione alla specificità del lavoro da realizzare: è possibile infatti verificare la pressione, la velocità di erogazione e di aspirazione, la modalità di lavoro in manuale oppure in automatico.

È inoltre possibile dotare la macchina di gruppi riscaldanti, gruppi miscelatori o di pressatura in funzione della viscosità e della temperatura del prodotto da dosare.



Model	Dosing cc	Size cm H x L x P	Weight kg	Air consumption litres/minute
DSE01	2-100	40x58x45	17	60
DSE02	5-250	40x58x45	17	60
DSE03	20-700	135x75x49	55	120
DSE04	50-1300	135x72x49	45	120
DS02	100-5000	135x80x53	65	160



Pneumatic dosing machines for dosing products of various kinds with variable, liquid, semi-dense and dense consistencies.

Dosing is quick and precise thanks to different types of perfectly interchangeable valves, available to suit the viscosity of the product for dosing:

- three-way valve for liquid and semi-dense products
- three-way valve for dense products
- anti-drip valve necessary with some types of product to prevent dripping at the end of the dosing operation

All valves have tri-clamp fittings for much easier removal and cleaning

Pneumatic Filler



Doseurs pneumatiques permettant de doser différents types de produits de consistance variable, liquide, semi-dense et dense.

Le dosage est rapide et précis grâce à plusieurs types de valves aisément interchangeables adaptées à la viscosité du produit à doser :

- valve trois voies pour produits liquides et semi-denses
- valve trois voies pour produits denses
- valve anti-gouttes spécialement prévue pour certains types de produits, empêche le produit de goutter à la fin du dosage

Toutes les vannes sont équipées de fixations tri-clamp en vue de simplifier le démontage et le nettoyage.



Pneumatik-Dosierer zum Dosieren von Produkten unterschiedlicher Art mit veränderlicher, flüssiger, halb- und dickflüssiger Konsistenz. Die Dosierung erfolgt schnell und präzise durch die verschiedenen Ventilarten, die austauschbar und in Abhängigkeit von der Zähflüssigkeit des zu dosierenden Produkts erhältlich sind:

- Dreiwege-Ventil für flüssige und halbflüssige Produkte
- Dreiwege-Ventil für dickflüssige Produkte
- Antitropf-Ventil, das für einige Produktarten erforderlich ist, um das Tropfen nach der Dosierung zu vermeiden

Alle Ventile sind mit Tri-Clamp-Anschlüssen versehen, wodurch sie einfach auseinander zu nehmen und zu säubern sind.



Пневматические дозаторы предназначены для дозирования веществ разного типа, имеющих различную консистенцию, полувязких и вязких жидкостей. Дозирование выполняется быстро и точно, благодаря различным типам клапанов, полностью взаимозаменяемых и предназначенных для различной вязкости дозируемых веществ:

- трехходовой клапан для полувязких и жидких веществ
- трехходовой клапан для вязких веществ
- клапан для предотвращения падения капель, необходимый для некоторых типов веществ, позволяющих избежать падения капель в конце дозирования

Все клапаны оборудованы креплениями с тремя зажимами, что значительно упрощает их демонтаж и очистку.



Dosificadoras neumáticas destinadas a dosificar productos de diferente tipo con consistencias variables, líquidos, semidensos y densos. La dosificación es rápida y precisa gracias a los diferentes tipos de válvulas que son perfectamente intercambiables y que están disponibles de acuerdo con la viscosidad del producto que se ha de dosificar:

- válvula de tres vías para productos líquidos y semidensos
- válvula de tres vías para productos densos
- válvula antigoteo necesaria para algunos tipos de producto, para evitar el goteo al terminar la dosificación

Todas las válvulas incorporan conectores tri-clamp, lo que facilita el desmontaje y la limpieza.





 A wide range of control devices and accessories allow the dosing machine to be configured to suit the specific job required: pressure, delivery and suction speed and manual or automatic working mode can all be checked as required. The machine can also be fitted with heating, mixing or pressing units depending on the viscosity and temperature of the product for dosing.

Doseur Pneumatique

 Une vaste gamme de commandes et d'accessoires permet de configurer le doseur en fonction des applications et de vérifier la pression, la vitesse de dépose et d'aspiration, et le mode de fonctionnement manuel ou automatique.

La machine peut en outre intégrer des groupes de chauffage, de mélange ou de pressage en fonction de la viscosité et de la température du produit à doser.

Pneumatik Dosierer

 Dank einer breiten Palette an Reglern und Zubehör kann das Dosiergerät für die speziell durchzuführende Aufgabe konfiguriert werden: So kann der Druck, die Abgabe- und Ansauggeschwindigkeit sowie die Hand- oder Automatikbetriebsart überprüft werden. Zudem kann das Gerät mit Heizaggregaten, Misch- oder Druckaggregaten ausgerüstet werden, je nach Zähflüssigkeit oder der Temperatur des zu dosierenden Produkts.

Объемный Дозатор

 Обширная гамма устройств управления и принадлежностей позволяет конфигурировать дозатор в соответствии с конкретной выполняемой работой: можно проверить давление, скорость подачи и всасывания, порядок работы в ручном или в автоматическом режиме. Дополнительно можно оснастить машину узлами нагрева, узлами всасывания или прессования в зависимости от вязкости и температуры дозируемого вещества.

Dosificadoras neumáticas

 Una amplia gama de controles y accesorios permite configurar la dosificadora de acuerdo con la labor específica que se ha de ejecutar: de hecho es posible comprobar la presión, la velocidad de salida y de aspiración y el modo de trabajo manual o automático. También es posible equipar la máquina con unidades de calentamiento, unidades mezcladoras o de prensado dependiendo de la viscosidad y de la temperatura del producto que se debe dosificar.



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.

 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.

 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.



 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.

 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.

 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.

Our machinery all over the world

ARGENTINA AUSTRIA AUSTRALIA BELGIUM BRAZIL CANADA CHILE CROATIA DENMARK ECUADOR EGYPT
EL SALVADOR FRANCE GERMANY GREECE HONG KONG IRAQ IRELAND ITALY MEXICO MOROCCO PERU PORTUGAL
ROMANIA RUSSIA SERBIA SLOVENIA SPAIN SWITZERLAND THE NETHERLANDS TUNISIA TURKEY UNITED KINGDOM USA

HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

www.horequip.es horequip@horequip.es

 **DE DANIELI**
FOOD PROCESSING TECHNOLOGIES