

DOSINGline



 The De Danieli Dosing line comprises a series of professional machines used in dosing, filling and preserve liquid topping operations in a very wide variety of food industry applications. Technology and reliability combined to deliver equipment that always meets the user's expectations.

 La ligne Dosing De Danieli comprend une gamme de machines professionnelles utilisées pour le dosage, le remplissage et la garniture dans les domaines les plus diversifiés du secteur alimentaire. Technologie et fiabilité permettent de fournir des instruments conformes aux attentes de l'utilisateur.

 Die Produktlinie Dosieren von De Danieli besteht aus einer Reihe professioneller Maschinen für die Dosierung, das Füllen und Abfüllen in den verschiedensten Bereichen des Lebensmittelsektors. Technologie und Zuverlässigkeit, beides gehört zusammen, damit die Geräte immer den Erwartungen des Nutzers entsprechen.

 Линия дозирования De Danieli включает ряд видов профессионального оборудования, используемого для операций дозирования, наполнения, заливки в самых разных пищевых областях. Технология и надежность гарантируют пользователю полное удовлетворение его потребностей.

 La línea Dosing De Danieli incluye una serie de máquinas profesionales que se utilizan para las operaciones de dosificación, llenado, rellenado en diferentes sectores de la industria alimentaria. Tecnología y fiabilidad juntos para proporcionar herramientas que responden a las expectativas del usuario.

DOSINGline



La linea DOSING De Danieli
comprende una serie
di macchine professionali
utilizzate nelle operazioni di
dosatura, riempimento, colmatura
nei più svariati ambiti
del settore alimentare.

Tecnologia e affidabilità insieme
per fornire strumenti
sempre rispondenti
alle aspettative dell'utilizzatore.



 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 Modell Modelo Модель	Tramoggia l Hopper ft Trémie l Trichter l Tolva l бункер л	Misure Sizes Mesures Abmessungen Dimensiones Размеры Дл. x Ш. x В. мм	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Peso kg Вес кг	Potenza motore kW Motor output kW Puissance moteurs kW Motorleistung kW Potencia Motor kW Мощность двигателя кВт	Voltaggio Volt Hz Voltage Volt Hz Tension Volt Hz Spannung Volt Hz Tensión Volt Hz Напряжение В Гц	Consumo aria compressa l Compressed air consumption lt Consommation air comprimé l Druckluftverbrauch l Consumo de aire comprimido l Потребление сжатого воздуха	Versione telaio Frame version Version bâti Rahmenausführung Version chasis 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 multiaguja 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



Piston filling machine Remplisseuse à piston
Kolbenfüllmaschine Rellenadora de Pistón
Поршневой разливочный аппарат

 Table-top electric filling machine, suitable for filling croissant, cannoli, bigné, éclair, brioche, krapfen, vol-au-vent etc. with cream-based products, marmalade, jam, sauces and every other product of the same density and structure.

 Remplisseuse électrique indiquée pour le fourrage de croissant, cannoli, bigné, éclair, choux, brioches, krapfen, vol-au-vent etc., avec produits à base de crème, marmelade, confiture, sauce et tous autres produits de la même densité.

 Elektrische Tisch-Füllmaschine für das Füllen von Croissants, Eclairs, Brioches, Krapfen, Königinpasteten usw. mit Creme-, Marmelade-, Konfitüren- und Soßenprodukten sowie allen weiteren Produkten gleicher Dickflüssigkeit und Beschaffenheit.

 Электрическая настольная машина для начинки, предназначенная для начинки круассанов, трубочек, эклеров, бриошей, сдобных булочек с начинкой, волованов и т.д., продуктами на основе кремов, джемов, конфитюров, соусов и любыми другими продуктами аналогичной консистенции и густоты.

 Rellenadora eléctrica de mesa, adecuada para rellenar croissants, cañas, profiteroles, bollos, buñuelos, volovanes, etc., con productos a base de cremas, mermeladas, confituras, salsas y cualquier otro producto con una densidad y estructura equivalente.



Telaio verniciato bianco

White painted frame

Bâti peint blanc

Rahmen, weiß gestrichen

Окрашенная в белый цвет станина

Chasis pintado blanco

83



Dotazione di serie Comando a pedale, 4 aghi, 1 pistola (PV91 - PI91)

Standard equipment Remote control pedal, 4 needles, 1 gun (PV91 - PI91)

Équipement standard Pédalier de marche, 4 aiguilles, 1 pistolet (PV91 - PI91)

Serienausstattungen Betätigung per Fusspedal, 4 Nadeln, 1 Pistole (PV91 - PI91)

Серийная комплектация Педальное управление, 4 иглы, 1 пистолет (PV91 - PI91)

Equipamientos de serie Pedal de mando, 4 agujas, 1 pistola (PV91 - PI91)

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

Modello Model Modèle Modell Modelo Модель	Tramoggia l Hopper ft Trémie l Trichter l Tolval бункер л	Misure Sizes Mesures Abmessungen Dimensiones Размеры Дл. x Гл. x В. мм	Peso kg Weight Poids kg Gewicht kg Peso kg Вес кг	Potenza motore kW Motor output kW Puisissance moteurs kW Motorleistung kW Potencia Motor kW Мощность двигателя кВт	Voltage Volt Hz Voltage Volt Hz Tension Volt Hz Spannung Volt Hz Tensión Volt Hz Напряжение В Гц	Dosaggio gr Dosing gr Dosage gr Dosierung gr Dosis gr дозировка	Versione telaio Frame version Version bâti Rahmenausführung Versión chasis Модель станины
83	15	680x350x520	37	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	
83I	15	680x350x520	37	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	
PV91	15	680x350x520	42	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	
PI91	15	680x350x520	42	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	

 Telaio verniciato bianco
White painted body
Bâti peint blanc

 Rahmen, weiß gestrichen
Окрашенная в белый цвет станина
Chasis pintado blanco

 Telaio in acciaio inox
Stainless steel body
Châssis en acier inoxydable

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

riempitrici a pistone

Riempitrici elettriche da banco, adatte alla farcitura di croissant, cannoli, bigné, brioches, krapfen, vol-au-vent ecc., con prodotti a base di creme, marmellate, confetture, salse e qualsiasi altro prodotto di pari densità e struttura.



83I



PI91

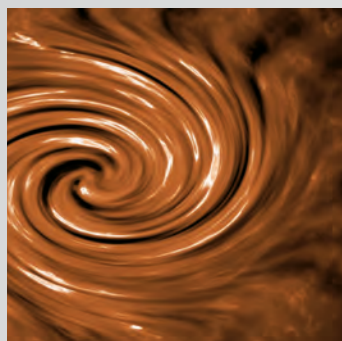
 Table-top electric filling machine suitable for filling croissant, cannoli, bigné, éclair, brioche, krapfen, vol-au-vent etc. with hazelnut-based creams, spreading chocolate as “Nutella” and similars thick products.

 Remplisseuse électrique indiquée pour le fourrage de croissant, cannoli, bigné, éclair, choux, brioches, krapfen, vol-au-vent etc., avec produits à base de crème noisette, chocolat à étaler type “nutella” et tous autres produits de la même densité.

 Elektrische Tisch-Füllmaschine für das Füllen von Croissants, Eclairs, Brioches, Krapfen, Königinpasteten usw. mit dickflüssigen Nusscremeprodukten und streichfähiger Schokoladecreme vom Typ ‘Nutella’ sowie allen weiteren Produkten ähnlicher Konsistenz.

 Электрическая настольная машина для начинки, предназначенная для начинки круассанов, трубочек, эклеров, бриошей, сдобных булочек с начинкой, волованов и т.д., густыми продуктами на основе орехового крема, мягкого шоколада типа «нутелла» и другими продуктами аналогичной густоты.

 Rellenadora eléctrica de mesa, adecuada para rellenar croissants, cañas, profiteroles, bollos, buñuelos, volovanes etc., con productos densos a base de crema de avellanas, chocolate para untar tipo “nocilla” y otros de densidad similar.



Piston filling machine for dense products

Remplisseuse à piston pour produits denses

Kolbenfüllmaschine für dickflüssige Produkte

Поршневой разливочный аппарат для густых продуктов

Rellenadora de pistón para productos densos



Dotazione di serie

Comando a pedale, 3 aghi, 1 pistola

Standard equipment

Remote control pedal, 3 needles, 1 gun

Équipement standard

Pédalier de marche, 3 aiguilles, 1 pistolet

Serienausstattungen

Betätigung per Fusspedal, 3 Nadeln, 1 Pistole

Серийная комплектация

Педальное управление, 3 иглы, 1 пистолет

Equipamientos de serie

Pedal de mando, 3 agujas, 1 pistola

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

Modello Model Modèle Modell Modelo	Tramoggia l Hopper lt Trémie l Trichter l Tolva l бункер л	Misure mm mm HxLxP SIZES Measures Abmessungen Dimensionen Размеры Дл. x Ш. x В. в.с. мм	Peso kg Weight kg Poids kg Gewicht kg Peso 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	Dosaggio gr Dosing gr Dosage gr Dosierung gr Dosis gr Дозировка	Versione telaio Frame version Version bâti Rahmenausführung Version chasis Модель станины
00NUT	15	750x370x650	55	0.75	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	



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

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

**riempitrici
a pistone
per prodotti densi**

Riempitrice elettrica da banco, adatta alla farcitura di croissant, cannoli, bigné, brioches, krapfen, vol-au-vent ecc., con prodotti densi a base di crema di nocciole, cioccolato spalmabile tipo "nutella" ed altri di simile densità.

00NUT



Piston filling machine for large doses
Remplisseuse à piston pour doses importantes
Kolbenfüllmaschine für große Dosiermengen
Поршневой разливочный аппарат для больших порций
Rellenadora de pistón para grandes dosis

 Electric filling machine suitable for great dosages from 30 to 170 gr, it's perfect for dosing muffins and for filling small cakes, cups, plum-cakes, jam tarts etc. It is equipped with only one dosing needle d.16 mm and speed variator allowing the regulation of speed depending on density and quantity of filling products.

 Remplisseuse électrique adapte pour des fourrages de 30 à 170 gr, est indiquée pour réaliser les "muffins" et pour le fourrage de petits gateaux, tartes, petit verre. Bâti complètement en acier inox, elle est équipée d'un seul bec verseur de diamètre 16 mm, et d'une commande à pédale. Un variateur de vitesse règle le dosage en fonction de la densité et de la quantité du produit à utiliser.

 Elektrische Füllmaschine für dicke Füllungen von 30 bis 170 g, ideal zum Dosieren von Muffins und das Füllen von kleinen Kuchen, Törtchen und Desserts im Glas. Sie besteht komplett aus Edelstahl und verfügt über einen Dosierauslauf mit einem Durchmesser von 16 mm sowie einen Fußhebel für die Bedienung. Für die Regulierung der Dosiergeschwindigkeit in Abhängigkeit von der Dickflüssigkeit und der zu liefernden Menge ist sie mit Inverter ausgestattet.

 Электрическая машина для большого количества начинки от 30 до 170 г, идеально подходит для дозирования маффинов и для начинки небольших тортов, песочных пирожных с джемом, мягких кондитерских изделий. Изготовлена полностью из нержавеющей стали, имеет носик для дозирования диаметром 16 мм и педальное управление. Оборудована инвертером для регулирования скорости дозирования, в зависимости от густоты и количества подаваемого продукта.

 Rellenadora eléctrica adecuada para grandes rellenos de 30 a 170 g, es ideal para dosificar las magdalenas y para rellenar pequeños pasteles, tartas y postres en vaso. Fabricada completamente en acero inoxidable, dispone de una única boquilla de dosificación de 16 mm de diámetro y el control es de pedales. Dispone de inversor para la regulación de la velocidad de dosificación de acuerdo con la densidad y la cantidad del producto que se tiene que suministrar.



Dotazione di serie Comando a pedale, ago singolo 16 mm
Standard equipment Remote control pedal, single needle 16 mm
Équipement standard Pédalier de marche, aiguille unique 16 mm
Serienausstattungen Betätigung per Fusspedal, Einzelnadel 16 mm
Серийная комплектация Педальное управление, единственная игла 16 мм
Equipamientos de serie Pedal de mando, aguja única 16 mm

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

Modello Model Modèle Modell Modelo Модель	Tramoggia l Hopper ft Trémie l Trichter l Tolva l бункер л	Misure mm HxLxP Sizes Mesures Abmessungen Dimensions Размеры Дл. x Гл. x В. 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	Voltaggio Volt Hz Voltage Volt Hz Tension Volt Hz Spannung Volt Hz Напряжение В Гц	Dosaggio gr Dosing gr Dosage gr Dosierung gr Дозировка	Versione telaio Frame version Version bâti Rahmenausführung Version chasis Модель станины
00BIG	40	820x400x750	65	0.75	220/1/50Hz 400/3/50Hz	30-170	
00BIG-IN	40	820x400x750	65	0.75	220/1/50Hz 400/3/50Hz	30-170	

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

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

**riempitrici
a pistone
per grandi dosi**

Riempitrice elettrica adatta per grosse farciture da 30 a 170 gr, è ideale per dosare i muffins e per la farcitura di piccole torte, crostatine, dolci al bicchiere. Realizzata completamente in acciaio inox, ha un unico beccuccio di dosatura di diametro 16 mm,

e il comando a pedale.

È dotata di inverter per la regolazione della velocità di dosatura in funzione della densità e della quantità del prodotto da erogare.

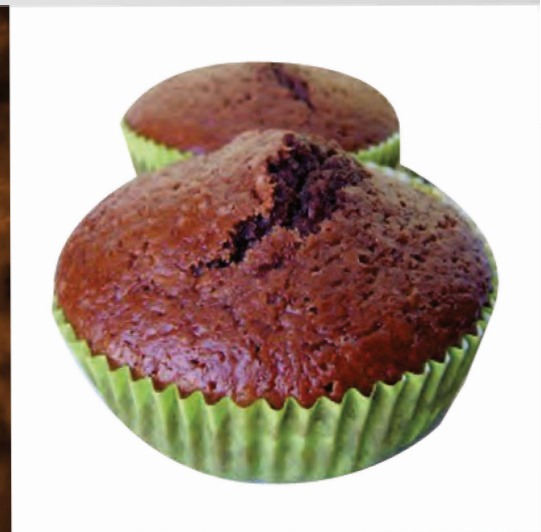
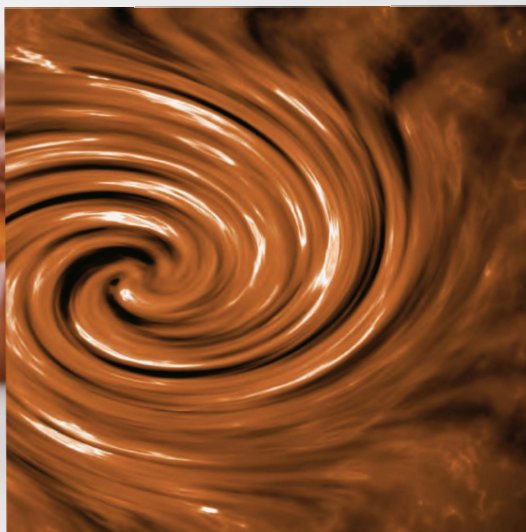


00BIG



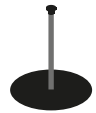
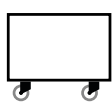
DOSINGline





Optional Optionals Options Optionen Опции Opcionales

- Di serie
Current
De série
Serienmäßig
Серийная
De serie
- Optional
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	83L	PV91	PI91	00NUT	00BIG	00BIG-IN	12IGE	12IGC	12IGCL	12IGCLP
 Tramoggia supplementare 15 l Additional 15 l 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 15 l 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 Ocуппорта машины Carretilla acero inox soporte máquina	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Tramoggia supplementare 30 l Additional 30 l hopper Trémie supplémentaire 30 l Zusätzlicher Trichter 30 l Дополнительный бункер 30 л Tolva adicional 30 l	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 Tramoggia supplementare 40 l Additional 40 l hopper Trémie supplémentaire 40 l Zusätzlicher Trichter 40 l Дополнительный бункер 40 л Tolva adicional 40 l	●	●	●	●	●	■	■	●	●	●	●

Altre personalizzazioni e optional sono possibili su specifica richiesta del cliente Other customisations and optional
Weitere individuelle Gestaltungen und Optionen sind auf spezielle Anfrage des Kunden möglich Другие опции

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
 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 Engranges 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 Mehrfachfarcier-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	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	●

als are available on the customer's specific request Autres personnalisations et accessoires en option sur demande
 ции и настройки доступны по запросу заказчика Otras personalizaciones y opcionales a petición del cliente

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