



83



RIEMPITRICE ELETTRICA

La nostra macchina RIEMPITRICE è studiata e costruita per riempire Krapfen, bigné, cannoli, brioches, ecc..., grazie anche alla vasta gamma di utensili che la completano e la rendono unica nel suo genere. È dotata, inoltre, di comando motore elettronico a 24 Volt (bassa tensione a norma di legge) e di selettore per servizio continuativo permanente o intermittente. Il DOSAGGIO è possibile mediante regolazione meccanica da un minimo di 05 a 70 grammi di prodotto. È dotata di protezioni antinfortunistiche a norma di legge. Su richiesta viene fornita con comando a pedale. Grazie alla sua alta produzione (1500/2500 pz/ ora) si rivela strumento indispensabile per la moderna pasticceria, con notevole risparmio di mano d'opera. I nuovi modelli con pistola (mod. PV 91 - PI91 INOX) consentono di riempire i vari prodotti direttamente sulle teglie. Il modello "00 BIG INOX" consente di fare farciture più consistenti da 40 gr. a circa 150/170 gr. È inoltre adatto per il MUFFIN.



PI 91 inox



REMP LISSEUSE ELECTRIQUE

Notre machine REMPLISSEUSE a été étudiée et fabriquée pour remplir Krapfen, choux à la crème, "cannoli", brioches, etc..., grâce aussi à la vaste gamme d'outils qui la complètent et la rendent unique en son genre. De plus, elle est équipée de commande électronique à 24 volt du moteur (basse tension selon la loi) et de sélecteur pour un service fixe, permanent ou intermittent. Le DOSAGE s'effectue par le réglage mécanique d'un minimum de 05 à 70 grammes de produit. Elle est munie de protections pour la prévention des accidents selon les termes de la loi. Sur demande, elle est fournie avec une commande à pédale. Grâce à sa haute production (1500/2500 pièces/heure) elle se révèle être un instrument indispensable pour la pâtisserie moderne avec un gain considérable de la main d'oeuvre. Les nouveaux modèles, dotés de PISTOLES (mod. PV 91 - PI 91 inox), permettent de farcir les différents produits directement sur les plats à cuire. Le modèle "00 BIG INOX" est adapté pour des fourrages de 40 à 150/170 gr., et pour réaliser les "MUFFINS".





ELECTRIC FILLING MACHINE

Our FILLING machine has been designed and manufactured for filling cream puffs, brioche, etc., thanks to its wide range of accessories that make it unique in its field. Furthermore, it is fitted with a 24 Volt electronic motor control (low tension complying with safety regulations) and a selector for constant or intermittent operation. The dosing is made possible by means of mechanical regulation from a minimum of 05 to 70 g. of product. The machine is fitted with a security system which complies with current safety standards and laws. On request it is supplied with a level control. Thanks to its high production output (15000/2500 pcs/hr) it becomes essential for the modern bakery, cutting down labour costs. The new models provided with GUN (mod. PV 91 - PI 91 inox) make it possible to fill the various products directly on the baking-pans. The "00BIG INOX" model is suitable for dosing 40 to 150~170 gr. product, and particularly indicated for "MUFFINS".



RALLENADORA ELECTRICA

Nuestra máquina RALLENADORA ha sido estudiada y construida para rellenar buñuelos embutidos, hojaldres rellenos, "cannoli" y pasteles rellenos en general, gracias también a la amplia gama de utensilios que la completan y la rinden única entre las máquinas de su tipo. Además está dotada de mando de motor electrónico de 24 Voltions (baja tensión de acuerdo a la ley) y de selector para servicio continuado permanente o intermitente. El DOSAJE es posible a través de ajuste mecánico a partir de un mínimo de 05 hasta 70 gramos de producto. Está equipada con protecciones contra infortunios conformes a las leyes vigentes. Bajo pedido se entrega con mando de pedal. Gracias a su elevada producción (1500/2500 piezas/hora) es un instrumento indispensable para la repostería moderna, permitiendo un gran ahorro en la mano de obra. Los modelos nuevos con PISTOLA (mod. PV 91 - PI 91 inox) permiten llenar los varios productos directamente sobre las torteras. El modelo "00 BIG INOX" permite realizar rellenos más consistentes, de unos 40 gr. a unos 150/170 gr.; además es adecuado para el "MUFFIN".



00 BIG inox






ELEKTRISCHE FÜLLMASCHINE

Unsere FÜLLMASCHINE wurde entworfen und konstruiert zur Füllung von Krapfen, Windbeutel, Cannoli, Hörnchen, usw, dank der breiten Skala von Zusatzzubehör, die sie vervollständigen und einzigartig macht. Sie ist außerdem mit Betrieb durch elektronischen 24-Volt-Motor (Niederspannung it. gesetl. Vorschrift) und Wählschalter für Dauer-oder Aussetzbetrieb ausgestattet. Die DOSIERUNG ist möglich durch mechanische Einstellung von einem Minimum von 05 bis 70 Gramm des Produktes. Sie ist mit unfallverhütenden Sicherheitsvorrichtungen, die den gesetzlichen Vorschriften entsprechen, ausgerüstet. Auf Anfrage ist Pedalsteuerung lieferbar. Dank ihrer hohen Produktionsleistung (1500/2500 Stck/Std) erweist sie sich als unentbehrliches Instrument für die moderne Konditorei, mit bemerkenswerter Ersparnis von Handarbeit. Die neuen Modelle mit PISTOLE (mod. PV 91 - PI 91 inox) erlauben die verschiedenen Produkte direkt auf der Backform zu füllen. Das Modell "00 BIG INOX" gestattet festere füllungen von ca. 40 gr. bis 150/170 gr.; es kann ausserdem für den "MUFFIN" verwendet werden.



Kit PI 91 inox

MODELLO MODELE MODEL MODELO MODELL	POTENZA PUISSANCE POWER POTENCIA LEISTUNG Kw	MOTORE MOTEUR MOTOR MOTOR MOTOR Kw	PESO POIDS WEIGHT PESO GEWICHT Kg	DIMENSIONI/DIMENSIONS/ DIMENSIONS/MEDIDAS/ ABMESSUNGEN		
				 H	 L	 P
83	0,20	0,18	35	660	280	640
83 INOX	0,20	0,18	35	660	280	640
PV 91	0,40	0,37	40	660	280	640
PI 91 INOX	0,40	0,37	40	660	280	640
00 BIG INOX	0,78	0,74	52	720	320	710

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

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

Riempitrice elettrica

