

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

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)



83

83I



P91

PI91

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

Modello Modell Modèle Modelo Модель	Tramoggia l Hopper lt Trémie l Trichter l Tolva l бункер л	Misure mm HxLxP Mesures Abmessungen Dimensions Дли. x Ши. 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	Voltaggio Volt Hz Voltage Volt Hz Tension Volt Hz Spannung Volt Hz Напряжение В Гц	Dosaggio gr Dosing gr Dosage gr Dosis gr дозировка	Versione telaio Frame version Version bâti Rahmenausführung Version chasis Модель станины
83	15	680x350x520	37	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	<input type="radio"/>
83I	15	680x350x520	37	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	<input type="radio"/>
PV91	15	680x350x520	42	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	<input type="radio"/>
PI91	15	680x350x520	42	0.37	400/3/50Hz 220/3/60Hz	5-70	<input type="radio"/>

Telaio verniciato bianco
 White painted body
 Bâti peint blanc

Telaio in acciaio inox
 Stainless steel body
 Châssis en acier inoxydable

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





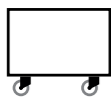


Rahmen aus rostfreiem Edelstahl
 Konstruktion aus нержавеющей стали
 Estructura de acero inoxidable




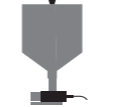



riempitrici
 a pistone

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.

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 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 15 l 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 15 l 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 Осуппорта 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					●	●	●	●	●	■	■	●	●	●	●

	■ Di serie Current De série Serienmäßig 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 „Antitropsystem“ 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 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					▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	▲	●	●


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.

