

AUREA
advanced food preparation equipment

Viale Lombardia, 33
46012 Bozzolo
Mantova ITALY
Tel. +39 0376 910 511
Fax +39 0376 920 754
info@aureaali.com
www.aureaali.com



Licens nr.: DK/11/1



Carta prodotta esclusivamente con fibre riciclate al 100% di origine europea
Processo di sbiancatura senza utilizzo di cloro (TCF)

AUREA si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso ed in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche degli apparecchi.
AUREA reserves the right to change, at any time and without prior notice, the technical specifications of its appliances.

gruppocat.com

PL PV PC

AUREA
advanced food preparation equipment



PELATORI
PEELERS



Con la completa gamma di pelatori Aurea è davvero molto facile preparare ricette di verdure fresche o insalate ricche di gusto e colore riducendo drasticamente la fase di preparazione al taglio. La versione polivalente in particolare è **in grado di assicurare il maggior numero di funzioni richieste in cucina** come pelare patate, carote, cipolle, aglio, spazzolare verdure novelle, centrifugare insalate, pulire mitili.

*With the complete range of Aurea peelers it is very easy to prepare recipes with fresh vegetables and salads rich in taste and color, dramatically reducing the run-up to cut. The multi-purpose version in particular **can provide as many features requested in the kitchen** as peeling potatoes, carrots, onions, garlic, scrubbing vegetables tidings, spin-drying salads, scratching mussels.*



VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

PL PELAPATATE

Serie completa di pelatori in grado di soddisfare la piccola, media e grande utenza. Sono macchine **IDEALI PER LA PELATURA DI PATATE D'OGNI TIPO E DIMENSIONE**, con una capacità produttiva oraria che da 120 può arrivare fino a 650 kg, in base al modello prescelto. Dotando l'apparecchio della fascia abrasiva (optional), facilmente rimovibile, si diminuisce del 33% il tempo di pelatura.

PV POLIVALENTI

Una vasta gamma di attrezzature atte a risolvere le molteplici esigenze della cucina professionale. Con la stessa macchina, applicando solamente il corretto accessorio, è possibile infatti: **LAVARE, CENTRIFUGARE, SPAZZOLARE, RASCHIARE E PELARE**. Le capacità produttive soddisfano richieste che vanno da 250 a 650 kg/h di prodotto lavorato, con l'utilizzo di ben 7 accessori intercambiabili e 2 velocità di rotazione.

PC PULISCI COZZE E MITILI

La massima versatilità della macchina è ottenibile nella **PULIZIA DELLE SUPERFICI DEI GUSCI DI COZZE E MITILI**; grazie all'impiego dell'accessorio idoneo (disco pulitore in dotazione) e dell'adeguata velocità del motore si giunge ad un grado perfetto di pulizia. Le 3 versioni disponibili soddisfano una produzione che varia da 45 a 150 kg/h di prodotto.

PL POTATO PEELERS

*A complete series of potato peelers, able to meet users' small and big needs. These machines are **IDEAL TO PEEL POTATOES OF ANY TYPE AND DIMENSION**, with a production capacity from 120 up to 650 kg per hour, according to the model. Mounting the abrasive band (optional), easily removable, a 33% reduction in peeling time can be obtained.*

PV UNIVERSAL PEELERS

*A wide range of machines, meeting various needs of the professional kitchen. With the same machine, simply adding suitable accessories, it is possible to: **WASH, CENTRIFUGATE, BRUSH, SCRAPE AND PEEL**. Production capacity varies from 250 to 650 kg per hour of worked product, by using 7 interchangeable accessories and 2 rotation speeds, according to the specific needs.*

PC MUSSEL AND SHELL-FISH CLEANING MACHINES

*The maximum versatility of the machine is obtainable in **MUSSEL AND SHELLFISH CLEANING**; by using the special accessory (cleaning disc given together with the machine) and by setting a suitable motor speed, it is possible to reach a perfect cleaning level. The three available versions allow to obtain from 45 to 150 kg of product per hour.*

PL PV PC



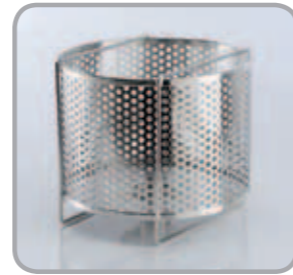
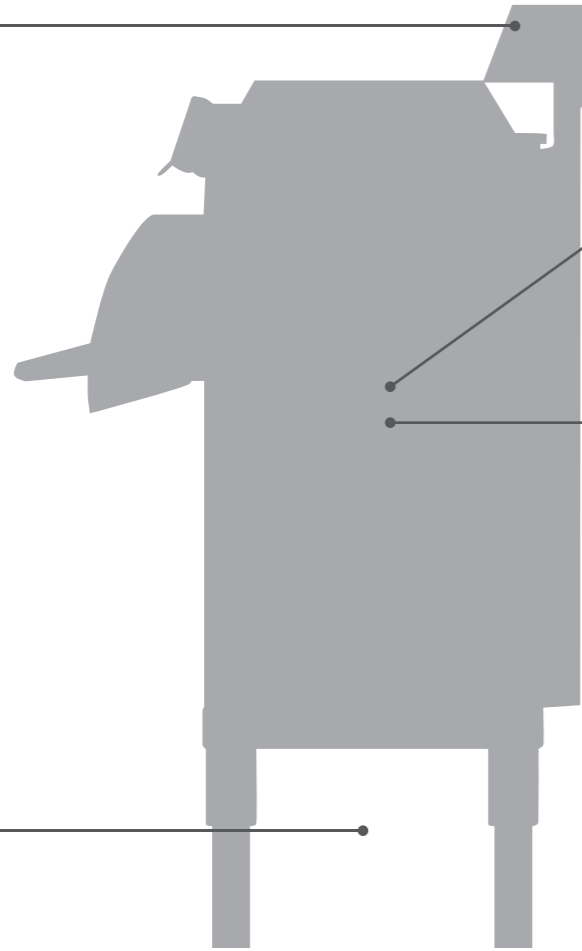
PL PV PC

MODELLO IDEALE
PER MEDIE PRODUZIONI

IDEAL MODEL FOR
MEDIUM PRODUCTIONS



Comandi
Control panel



Cestello centrifuga opzionale
Optional drying basket



Vasca con filtro in
acciaio inox opzionale
Optional S/S waste filter



Fascia abrasiva removibile
opzionale
Optional removable abrasive band

DISCHI - ACCESSORI
DISKS - FITTINGS

S = di serie - standard outfit **O** = optional

		Disco abrasivo patate - carote MOD. Abrasive disk potatoes - carrots	Disco abrasivo cipolle - aglio Abrasive disk onions - garlic	Disco per pulire cozze e mitili Mussels and Shellfish cleaning disk	Disco per pulire e spazzolare verdura e frutta Cleaning and brushing disk for vegetables and fruit	Cestello centrifuga Salad drying basket	Abrasivo laterale Side abrasive band	Vaschetta con filtro Filter tub	Kit piedi di rialzo Stand kit (higher feet)
PV Pelatori polivalenti Universal peelers	PV/10	S	O	O	O		O	O	
	PV/15	S	O	O	O	O	O	O	
	PV/23	S	O	O	O	O	O	O	
	PV/32	S	O		O	O	O	O	
PL Pelapatate carote Potatoes - carrots peelers	PL/6	S	O					O	O
	PL/10	S	O				O	O	
	PL/15	S	O				O	O	
	PL/23	S	O				O	O	
	PL/32	S					O	O	
PC Pulisci lava cozze e mitili Shellfish cleaning machines	PC/3	S		S				O	
	PC/6	S		S				O	
	PC/8	S		S				O	

PRATICITÀ E SICUREZZA
EASY TO USE AND SAFE



✓ Ampia gamma di dischi ed accessori
a disposizione

✓ 2 velocità per ottimizzare il risultato
di ogni disco

✓ Struttura e porta inox per la perfetta
tenuta ed igiene

I VANTAGGI DELLA DUTTILITÀ

Poter lavorare con un'unica macchina e adattare le sue funzioni alle esigenze del momento è realmente utilissimo in ogni cucina, specie se si deve produrre un'ampia varietà di piatti sempre freschi in poco tempo e se hai fretta puoi ridurre i tempi di lavorazione di patate e carote utilizzando la fascia abrasiva laterale.

✓ Wide range of disks and accessories
available

✓ 2 speeds to optimize the result
of each disk

✓ Stainless steel body and porthole for
perfect seal and hygiene

DUCTILITY ADVANTAGES

Working with only one machine and adapt its functions to the needs of the moment is really useful in each kitchen, especially if you must produce a wide variety of dishes always fresh in a short time and if you're in a hurry you can reduce the processing of potatoes and carrots thanks to the abrasive side range.



Gli apparecchi presentano un coperchio trasparente che permette l'ispezione visiva in ogni momento della lavorazione; tale coperchio, dotato di micro di sicurezza, è completamente apribile per facilitare al massimo le operazioni di carico.

Particolarmente ergonomica la porta della bocca d'uscita del prodotto, anch'essa dotata di micro di sicurezza.

Tutte le macchine sono costruite in ottemperanza alle norme di sicurezza CEE e pertanto sono provviste di tutti i sensori o dispositivi specifici richiesti.

La scatola comandi e gli altri organi elettrici sono protetti ed approvati conformemente alle norme IPX5; il motore è protetto contro la sovratemperatura di esercizio.

The machines are provided with a transparent cover that allows visual inspection at any time, during any working phase; this cover, provided with a safety microelement, can be completely opened to ease at best the loading operations.

The product outlet door, particularly ergonomic, is also provided with a safety microelement.

All the machines are produced in conformity with EC regulations, therefore they are provided with every required specific sensor or device.

Control box and other electric parts are protected and approved in conformity with IPX5 regulations; the motor is protected against overheating during working phases.

PL6

PL10
PV10

PL15
PV15

PL23
PV23

PL32
PV32

PC3
PC6
PC8

SELEZIONA
IL TUO MODELLO
IDEALE PER
PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL



Coperti da servire
Meals to serve

40
120

120
250

250
600

1000
1200

1200
2500

30
250

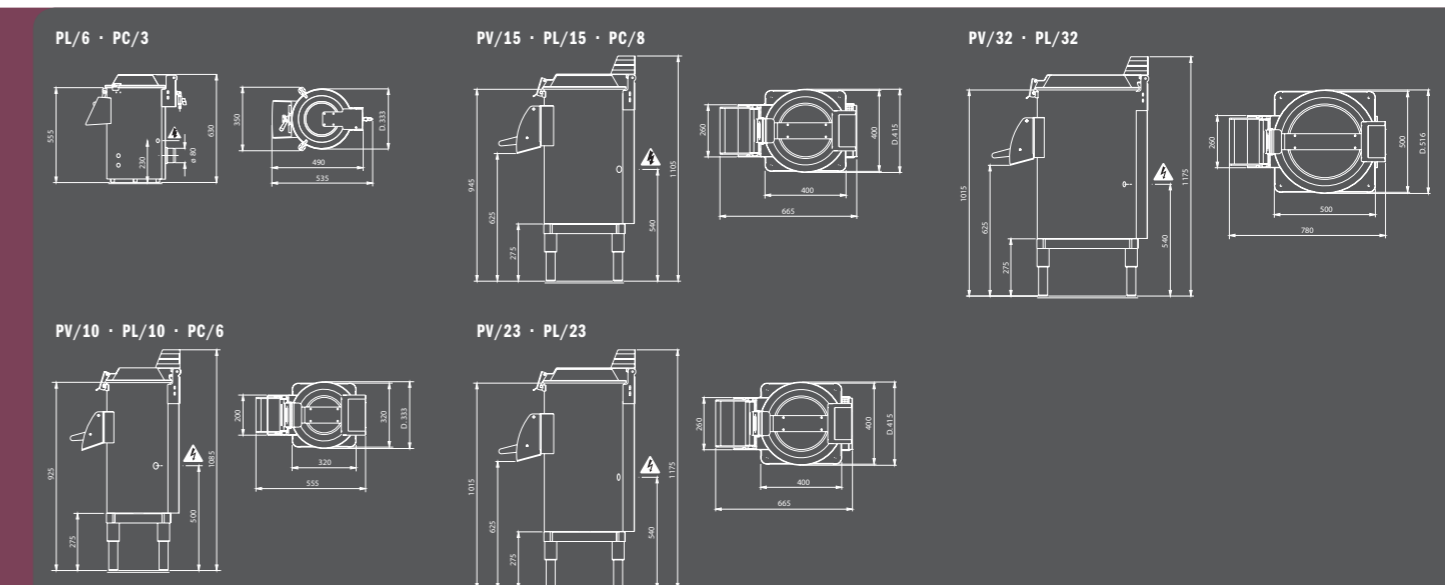
Solo patate, carote e cipolle <i>Only potatoes, carrots and onions</i>	yes	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	Solamente cozze <i>Only shellfish</i>		
Capacità di lavoro per ciclo <i>Working capacity cycle</i>	≤ 6 kg	≤ 10 kg		≤ 15 kg		≤ 23 kg		≤ 32 kg		≤ 3 kg	≤ 6 kg	≤ 8 kg
Produzione oraria (patate) <i>Hourly production needs (potatoes)</i>	≤ 120 kg/h	≤ 250 kg/h		≤ 350 kg/h		≤ 450 kg/h		≤ 650 kg/h		45 kg/h	60 kg/h	150 kg/h
Settore operativo <i>Operational area</i>	Asili, piccoli ristoranti, trattorie, gastronomie <i>Kindergartens, bars, small restaurants</i>	Scuole, grandi ristoranti, hotel, laboratori gastronomici <i>Schools, restaurants, hotel, gastronomic laboratories</i>		Università, hotel, società di catering, case di riposo, mense industriali <i>Universities, hotels, catering companies, rest homes, industrial canteens</i>		Mense collettive, società di catering, piccole industrie, case di riposo, comunità navi, cucine da campo <i>Canteens community, catering companies, small food industries, rest homes, ships, field kitchens</i>		Mense, società di catering, piccole industrie, ospedali, comunità, navi, cucine da campo <i>Canteens, catering companies, small food industries, hospitals, communities, ships, field kitchens</i>		Scuole, grandi ristoranti, hotel, laboratori gastronomici <i>Schools, restaurants, hotel, gastronomic laboratories</i>		
Doppia velocità <i>Double speed</i>	no	no	yes	no	yes	no	yes	no	yes	no	no	no
Potenza motore <i>Motor power</i>	370W 0.5Hp	370W 0.5Hp	320W 0.43Hp	750W 1Hp	550W 0.75Hp	750W 1Hp	550W 0.75Hp	1100W 1.5Hp	1300W 1.7Hp	250W 0.35Hp	250W 0.35Hp	450W 0.6Hp

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

* = patate - potatoes ** = cozze - mussels

	MOD.	Capacità <i>Load capacity</i>	Produzione <i>Output</i>	N. di velocità / rpm <i>N. of speed / rpm</i>	Tensione <i>Rating voltage</i>	Potenza max <i>Max power</i>	Attacco acqua <i>Water connection</i>	Tubo scarico <i>Draining pipe</i>	Peso netto <i>Net weight</i>
PV Pelatori polivalenti <i>Universal peelers</i>	PV/10	10	250*	2 / 220-240	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	0,22 - 0,3	3/4 GAS	80	39
	PV/15	15	350*	2 / 175-350	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	0,6 - 0,75	3/4 GAS	80	50
	PV/23	23	450*	2 / 175-350	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	0,6 - 0,75	3/4 GAS	80	51
	PV/32	32	650*	2 / 125-250	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	1,2 - 1,28	3/4 GAS	120	68
PL Pelapatate carote <i>Potatoes - carrots peelers</i>	PL/6	6	120*	1 / 420	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,37	Ø 12	80	29
	PL/10	10	250*	1 / 420	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,37	3/4 GAS	80	36
	PL/15	15	350*	1 / 350	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,75	3/4 GAS	80	48
	PL/23	23	450*	1 / 350	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,75	3/4 GAS	80	49
	PL/32	32	650*	1 / 250	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	1,1	3/4 GAS	120	66
PC Pulisci lava cozze e mitili <i>Shellfish cleaning machines</i>	PC/3	2 ÷ 3	45**	1 / 200	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,25 0,225 0,225	3/4 GAS	80	30
	PC/6	4 ÷ 6	60**	1 / 200	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,25 0,225 0,225	3/4 GAS	80	39
	PC/8	8 ÷ 10	150**	1 / 160	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,33 0,45 0,45	3/4 GAS	80	52

DISEGNI TECNICI
TECHNICAL DRAWINGS



<p>LE MACCHINE SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI NORMATIVE EUROPEE</p> <p>· EN ISO 12100-1e2 (principi generali di progettazione) · EN 60204-1 (attrezzatura elettrica delle macchine)</p>	<p>THE MACHINES ARE COMPLIANT WITH THE FOLLOWING EUROPEAN STANDARDS</p> <p>· EN ISO 12100-1e2 (general design principles) · EN 60204-1 (machine electrical equipment)</p>
<p>MODELLO</p> <p>· PL/6_ PC/3_ L 330 mm x P 535 mm x H 630 mm · PV/10_ PL/10_ L 330 mm x P 550 mm x H 1085 mm · PC/6_ L 330 mm x P 555 mm x H 1085 mm · PV/15_ PL/15_ L 415 mm x P 665 mm x H 1100 mm · PC/8_ L 415 mm x P 665 mm x H 1105 mm · PV/23_ PL/23_ L 415 mm x P 665 mm x H 1175 mm · PV/32_ PL/32_ L 516 mm x P 780 mm x H 1175 mm</p>	<p>MODEL</p> <p>· PL/6_ PC/3_ L 330 mm x P 535 mm x H 630 mm · PV/10_ PL/10_ L 330 mm x P 550 mm x H 1085 mm · PC/6_ L 330 mm x P 555 mm x H 1085 mm · PV/15_ PL/15_ L 415 mm x P 665 mm x H 1100 mm · PC/8_ L 415 mm x P 665 mm x H 1105 mm · PV/23_ PL/23_ L 415 mm x P 665 mm x H 1175 mm · PV/32_ PL/32_ L 516 mm x P 780 mm x H 1175 mm</p>