

PRODUCT RANGE



AUREA

advanced food preparation equipment



advanced food preparation equipment

Vote your business to nature:

La filosofia di Aurea, improntata al rispetto per la natura ed alla riscoperta dei suoi valori, propone apparecchiature che esaltano e valorizzano la freschezza e la naturalezza dei prodotti.

Aurea's philosophy is to instill consideration for nature rediscovering its values by proposing equipment that respect and enhance the freshness of products.



Sommario

La freschezza è il principale ingrediente per il successo. Lasciatevi accompagnare nella ricerca della macchina che meglio risponde alle tue esigenze di cucina naturale!

Summary

Freshness is the key ingredient for success. Let us support you in choosing the machine that better meets your natural cuisine needs!

Pag. 4



Tagliaverdura
Vegetable
cutters

La verdura trionfa nelle forme più deliziose.

Studiati per preparare insalate, contorni di verdure fresche e tagliare con fantasia di forme una vastissima gamma di alimenti.

Vegetables triumph in its most delightful shapes.

Designed to prepare salads, fresh vegetable side dishes and to cut with fancy shapes a wide range of foods.

Pag. 16



Pelatori
Peelers

Gusta il cuore della natura.

Ideali per pelare e pulire alimenti come patate, carote, cipolle, aglio, consentono la preparazione di pietanze in tempi ridottissimi.

Enjoy nature heart.

Ideal to peel and clean food such as potatoes, carrots, onions, garlic, they allow the preparation of dishes in a very short time.

Pag. 24



Hamburgatrici
Hamburger
Machines

Dai forma alla tua immaginazione.

Progettate, in versione elettrica, automatica e manuale, per soddisfare sia le grandi che le piccole produzioni.

Shape your imagination.

Designed to meet both large and small productions, with electric, automatic or manual version.

TAGLIAVERDURE DA BANCO

TABLE TOP VEGETABLE CUTTERS

Progettati per offrire una valida risposta alle cucine ed ai laboratori che pur avendo necessità di produrre modeste quantità cercano l'affidabilità, la qualità di taglio e la potenza, elementi comuni agli standard delle macchine più professionali.

TV80

Monofase:

potenza 370W 0.5Hp 230V 50-60Hz

1 velocità: 350 giri/min

Versione: da banco con blocco motore in acciaio interamente verniciato con polveri di poliestere

Motore: asincrono

Tramoggia: non intercambiabile, in pressofusione di alluminio con riavvio automatico della macchina dalla leva pressore

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione: massima 80 kg/h

Dimensioni: L250 x P585 x H550

Peso: 18 kg

* Non può produrre listelli dritti e cubetti da 14 e 20 mm

Non indicato per cubettare mozzarella

Single-phase:

power 370W 0.5Hp 230V 50-60Hz

1 speed: 350 Rpm

Version: table top with iron engine block fully painted with polyester powders

Motor: asynchronous

Hopper: fixed version aluminum die-cast made with automatic restart of the machine by pressure lever movement

Accessories: complete with ejector disk, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 80 kg/h

Dimension: W250 x L585 x H550

Weight: 18 kg

* It can't produce cubes and strips from 14 to 20 mm

Not suitable for mozzarella dicing

TV100

Monofase:

potenza 560W 0.75Hp 230V 50Hz

Trifase:

potenza 560W 0.75Hp 230-400V 50Hz

1 velocità: 350 giri/min

Versione: da banco con blocco motore in acciaio inox AISI304

Motore: asincrono

Tramoggia: non intercambiabile, in pressofusione di alluminio con riavvio automatico della macchina dalla leva pressore

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione: massima 200 kg/h

Dimensioni: L250 x P597 x H550

Peso: 21 kg

* Può cubettare da 8 a 20 mm

Non indicato per cubettare mozzarella

They are designed to provide the right answer to the kitchens and laboratories that, despite the need to produce small quantities, are seeking reliability, cutting quality and strong power, all elements that are common to the highest professional machines standard.

Single-phase:

power 560W 0.75Hp 230V 50Hz

Three-phase:

power 560W 0.75Hp 230-400V 50Hz

1 speed: 350 Rpm

Version: Table Top with AISI304 stainless steel engine block

Motor: asynchronous

Hopper: fixed version in aluminum die-cast made with automatic restart of the machine by pressure lever movement

Accessories: complete with ejector disk, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 200 kg/h

Dimension: W250 x L597 x H550

Weight: 21 kg

* Dicing from 8 to 20 mm

Not suitable for mozzarella dicing

TV80 TV100

TV80



Monofase - Single-phase cod. 01XAC78080C

COPERTI
Meals

TV80
20
100

TV100
30
300

Kg/h	80 > 140	120 > 200
Kg/min.	≤ 5	≤ 6
POTENZA Power	370 W	560 W
VELOCITÀ Speed	1	1
SETTORE Sector	Asili, bar, piccoli ristoranti, trattorie kindergartens, bars, small restaurants, taverns	Scuole, mense, hotel, gastronomie, ristoranti, società di catering, comunità schools, canteens, hotels, catering services centres

TV100



Monofase - Single-phase cod.01XAC78100C

Trifase - Three-phase cod. 01XAC78100

TAGLIAVERDURE E TAGLIAMOZZARELLA

VEGETABLE PREPARATION AND SLICING MOZZARELLA

TECNICA D'AVANGUARDIA

Il modello TV150 è la macchina **PROGETTATA PER GLI USI SPECIFICI DELLA PIZZERIA** in quanto migliora la qualità del taglio della mozzarella (è possibile sfilacciare o cubettare/granulare in base alle caratteristiche specifiche del formaggio) grazie alla velocità ideale della prima marcia, mentre la seconda velocità è stata settata per ottenere una qualità di taglio molto elevata quando si tagliano verdure come funghi, cipolla, pomodoro, peperoni, zucchine, ecc. ideali per condire pizze e focacce o per tutte le diverse ricette di cucina, anche il classico salami piccante può essere facilmente affettato caricandolo nella tramoggia cilindrica ed usando il disco per fette da 3 mm.

Trifase: potenza 530W 0.7Hp 230 - 400V 50Hz

2 velocità: 160 e 350 giri/min

Versione: da banco con blocco motore in acciaio inox AISI304

Motore: asincrono

Tramoggia: non intercambiabile, in pressofusione di alluminio con riavvio automatico della macchina dalla leva pressore

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione: massima 250 kg/h

Dimensioni: L250 x P597 x H550

Peso: 21,5 kg

* Versione speciale per la pizzeria, indicata sia per le verdure che per lo sfilaccio o la cubettatura della mozzarella

AVANGUARD TECHNIQUE

The TV150 model is a machine **SPECIFICALLY DESIGNED FOR PIZZERIA** since it improves the slicing quality of mozzarella (it is possible to shred or dice/grate depending on the type of cheese) thanks to the ideal speed in the first gear, while the second gear has been set to achieve the highest slicing quality with vegetables such as mushrooms, onions, tomatoes, sweet peppers, zucchini, etc. ideal to garnish pizza or focaccia or any other recipes; even pepperoni can be easily sliced by loading it on to the cylindrical hopper and using the 3mm slicing disc.

Three-phase: power 530W 0.7Hp 230 - 400V 50Hz

2 speeds: 160-350 Rpm

Version: table top with AISI304 stainless steel engine block

Motor: asynchronous

Hopper: fixed version in aluminum die-cast made with automatic restart of the machine by pressure lever movement

Accessories: complete with ejector disk, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 250 kg/h

Dimension: W250 x L597 x H550

Weight: 21,5 kg

* Special version for pizzerias indicated both for vegetables or for shredding and dicing mozzarella cheese

TV150



Pizza



COPERTI
Meals

TV150



Kg/h

120 > 200

Kg/min.

≤ 6

POTENZA Power

530 W

VELOCITÀ Speed

2

SETTORE
Sector

ristoranti, pizzerie,
panifici, gastronomie
restaurants, pizzerias,
bakeries, delis



Trifase - Three-phase cod. 01XAC78150

TAGLIAVERDURE DA BANCO

TABLE TOP VEGETABLE CUTTER

Questo tagliaverdura è dedicato ai gourmet che cercano una versione da banco capace di accogliere all'interno della camera di taglio verdure molto voluminose come cavolo verza, melanzane, patate e cipolle molto grandi, al fine di ottenere tagli di qualità senza compromessi. Ottenere così fette intere da grigliare o listelli di patate molto lunghi è ora semplicissimo. Anche la produttività aumenta notevolmente e con il tubo cilindrico si possono fare rapidamente rondelle di carote, zucchine, porri, nonché il taglio delicato di funghi, rapanelli, ecc.

Monofase:

potenza 750W 1Hp 230V 50Hz

Trifase:

potenza 750W 1Hp 230-400V 50Hz

1 velocità: 350 giri/min

Versione: da banco con blocco motore in acciaio inox AISI304

Motore: asincrono

Tramoggia: smontabile, vasca e testata in acciaio inox AISI304, sistema di pressione in alluminio con speciale indurimento per ogni tipo di lavaggio. Il pressore consente il riavvio automatico della macchina

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione: massima 320 kg/h

Dimensioni: L249 x P518 x H617

Peso: 28 kg

* Può cubettare da 5 a 20 mm

This vegetables cutter is dedicated to gourmets seeking for a table top version able to store within the cutting chamber very bulky vegetables such as cabbage, eggplant, very large potatoes and onions in order to get cuts with uncompromised quality. Therefore, it is easy now to get slices ready to grill or long potato strips. Also the productivity increases dramatically and with the cylindrical tube you can quickly slice carrots, courgettes, leeks, and also the delicate cut of mushrooms, radishes, etc.

Single-phase:

power 750W 1Hp 230V 50Hz

Three-phase:

power 750W 1Hp 230-400V 50Hz

1 speed: 350 Rpm

Version: table top with AISI304 stainless steel engine block

Motor: asynchronous

Hopper: removable, working tank and AISI304 stainless steel made head; pressure system with a special hardening aluminum for all the cleaning systems. Automatic machine restart by pressure lever movement

Accessories: complete with ejector disk, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 320 kg/h

Dimension: W249 x L518 x H617

Weight: 28 kg

* Dicing from 5 to 20 mm

TV200



COPERTI
Meals



Kg/h

≤ 320

POTENZA Power

750 W

VELOCITÀ Speed

1

SETTORE
Sector

Mense, gastronomie, ristoranti,
hotel, società di catering,
laboratori gastronomici,
agricolturali
Canteens, delis, restaurants,
hotels, catering, gourmet labora-
tories, holiday cottages,
farms



Monofase - Single-phase cod. 01XAC78200C

Trifase - Three-phase cod. 01XAC78200

TAGLIAVERDURE DA CARRELLO - TRAMOGGIA GUIDATA

TROLLEY VEGETABLE CUTTER - GUIDED HOPPER

È la versione ideale per tutte le medie e grandi cucine che hanno l'esigenza di produrre considerevoli quantità di prodotto in tempi contenuti. Offre un'elevata qualità di taglio e rapidità di adattamento ad ogni verdura. La **TRAMOGGIA A LEVA**, indispensabile per il taglio di cavoli e melanzane a fette, rondelle di carote e zucchine, formaggio grattugiato, è costruita in acciaio inox e consente di lavorare ogni verdura, anche la più voluminosa, col massimo controllo della qualità e del senso di taglio. Durante la fase di caricamento, la leva pressore attiva automaticamente la funzione "stop & go", eliminando soste improduttive.

Trifase:

potenza 1100W 1.5Hp 400V 50Hz

2 velocità: 350-700 giri/min

Versione: da carrello con blocco motore in acciaio inox AISI304

Motore: asincrono

Tramoggia: intercambiabile con sistema di leveraggio, totalmente in acciaio inox AISI304. Riavvio automatico della macchina dalla leva pressore.

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione: massima 450 kg/h

Dimensioni: L264 x P531 x H870

Peso: 33,5 kg

* Può cubettare da 5 a 20 mm

*It is the ideal version for all medium and large kitchens which need to produce large quantities of product in a short time. This cutter offers high cutting quality and quick adaptation to any vegetables. The **LEVER** entirely built in stainless steel allows to work every vegetable, even the most massive, with a high quality and direction of cutting control. Indispensable for the cutting of cabbages or the slicing of eggplants, carrots and zucchini. When you open and close the press device during the loading, the lever activates automatically the stop & go function, eliminating the unnecessary stops.*

Three-phase:

power supply 1100W 1.5Hp 400V 50Hz

2 speeds: 350-700 Rpm

Version: trolley model with AISI304 stainless steel engine block

Motor: asynchronous

Hopper: interchangeable equipped with lever system, fully AISI304 stainless steel made. Automatic machine restart by pressure lever movement.

Accessories: complete with ejector disk, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 450 kg/h

Dimension: W264 x L531 x H870

Weight: 33,5 kg

* *Dicing from 5 to 20 mm*

TV300TG

COPERTI
Meals

150
1100

Kg/h ≤ 450

POTENZA Power 1100 W

VELOCITÀ Speed 2

SETTORE
Sector

Mense,
società di catering,
piccole industrie
Canteen, catering,
small industries



Trifase - Three-phase cod. 01XAC78336

TAGLIAVERDURE DA CARRELLO - TRAMOGGIA LIBERA

TROLLEY VEGETABLE CUTTER - FREE HOPPER

È la versione ideale per tutte le medie e grandi cucine che hanno l'esigenza di produrre considerevoli quantità di prodotto in tempi contenuti. Offre un'elevata qualità di taglio e rapidità di adattamento ad ogni verdura.

La **TRAMOGGIA LIBERA**, in acciaio inox, è ideale per lavorare grandi quantità di alimenti di medie dimensioni ove non sia necessario controllare il senso di taglio, o avere una precisione assoluta.

Trifase:

potenza 1100W 1.5Hp 400V 50Hz

2 velocità: 350 - 700 giri/min

Versione: da carrello con blocco motore in acciaio inox AISI304

Motore: asincrono

Tramoggia: intercambiabile con caricamento della vasca a scivolo libero, totalmente in acciaio inox AISI304

Accessori: completo di disco espulsore, esclusi i dischi di taglio (ordinabili separatamente con una vasta scelta)

Produzione massima: 720 kg/h

Dimensioni: L350 x P531 x H790

Peso: 32 kg

* Può cubettare da 5 a 20 mm

It is the ideal version for all medium and large kitchens which need to produce large quantities of product in a short time. This cutter offers high cutting quality and quick adaptation to any vegetables.

*The **FREE GRAVITY HOPPER**, in stainless steel, is ideal for working large amounts of medium sized food, when it is not necessary to strictly control the cutting sense or to reach an absolute cutting precision.*

Three-phase:

power 1100W 1.5Hp 400V 50Hz

2 speeds: 350 - 700 Rpm

Version: Trolley model with AISI304 stainless steel engine block

Motor: asynchronous

Hopper: interchangeable gravity hopper with free slip load tank, fully made of stainless steel AISI304

Accessories: complete with disk ejector, cutting disks are excluded (it is possible to order them separately in a wide choice)

Output: max 720 kg/h

Dimension: W350 x L531 x H790

Weight: 32 kg

* Dicing from 5 to 20 mm

TV300TL



COPERTI
Meals

150
1100

Kg/h

≤ 720

POTENZA Power

1100 W

VELOCITÀ Speed

2

SETTORE
Sector

Menso,
società di catering,
piccole industrie
Catering, catering,
small industries

Trifase - Three-phase cod. 01XAC78335

GUIDA ALLA SELEZIONE DEI DISCHI DI TAGLIO - *GUIDE FOR DISKS CUTTING CHOICE*



Dischi per affettare

Slicing disks

LAMA STANDARD

Ideali per tagliare la maggior parte di alimenti sodi come patate, carote, rape, zucchine, ecc.

STANDARD BLADE

Ideal for cutting most of firm foods such as potatoes, carrots, turnips, zucchinis, etc.



Dischi per grattugiare o sfilacciare

Grater or shredder disks

JULIENNE

Indispensabili per produrre sottili e delicati fili di carote o cavoli grattugiati per arricchire variegate insalate, grattugiare frutta secca come nocciole, mandorle e cocco, indispensabili in molte ricette di pasticceria, ottenere riccioli di formaggio o cioccolato, etc.

JULIENNE

Indispensable to produce thin and delicate wires of carrot or cabbage enriching variegated salads, to grate dried fruits such as hazelnuts, almonds and coconuts indispensable in many pastry recipes, to obtain cheese or chocolate curls, etc.



Dischi per affettare

Slicing disks

LAMA FALCATA

Specifici per il taglio di frutta e verdura delicata e sugosa come pomodori, peperoni, funghi, cipolle, cavoli, mele, agrumi, banane, ecc.

FALCATE BLADE

For specific cuts of delicate and juicy fruits and vegetables such as tomatoes, peppers, mushrooms, onions, cabbages, apples, citrus, bananas, etc.



Dischi per sfilacciare formaggi

Cheese shredder disks

SFILACCIO SPECIALE MOZZARELLA/EDAMER

Grattugie particolarmente indicate per la lavorazione di formaggi morbidi e pastosi, spesso indicati per la farcitura di pizze, pasta al forno, torte salate, etc.

SPECIAL MOZZARELLA/EDAMER SHREDDER

Graters particularly suitable to process soft and pasty cheeses, often indicated to fill pizza, lasagne, pies, etc.



Dischi per affettare speciali

Special slicing disks

LAMA ONDULATA

Eccellenti per la creazione di tagli decorativi e differenti di frutta e verdura come agrumi, carote, rape rosse, cetrioli, ecc.

WAVY BLADE

Excellent for creating decorative and different fruits and vegetables cuts like citrus, carrots, beetroot, cucumbers, etc.



Dischi per grattugiare finemente

Fine grater disks

GRATTUGIA FINE PER PANE SECCO, FORMAGGI, SPEZIE, RADICI, ECC.

Versione con speciale trafilatura idonea alla produzione di formaggio stagionato come il parmigiano/grana, pecorino, pane secco, spezie secche come la noce moscata, radici, etc.

FINE GRATER FOR STALE BREAD, CHEESE, SPICES, ROOTS, ETC.

Special version with perforation suitable for the production of grated hard cheese like Parmesan, pecorino cheese, dried bread and spices such as nutmeg, roots, etc.



TV80

TV100

TV150

TV200

TV300



Dischi semplici per tagliare a listelli

*Simple disks to cut in strings***FIAMMIFERI E BASTONCINI**

Disco in grado di effettuare ad ogni rotazione il taglio orizzontale e verticale per la produzione di fiammiferi e bastoncini di verdure (es. patatine da friggere). Le dimensioni contenute di alcuni formati sono ideali in cucina per presentare contorni in forme diverse con il taglio di zucchine o carote.

STICKS

Disk that can do at every rotation both horizontal or vertical cut of vegetable matches and sticks (Eg: chips to fry). The small sizes of some shapes are ideal for presenting food side dishes in creative forms thanks to special cutting of zucchinis or carrots.



Dischi speciali per tagliare a listelli

*Special disks to cut in strings***KIT (DISCO + GRIGLIA) BASTONCINI DIRITTI**

(evita l'effetto curvato)

Questi specifici kit di taglio sono indicati per coloro che desiderano avere un bastoncino con taglio netto, pulito e molto squadrato. A differenza del disco singolo, questo sistema effettua prima il taglio orizzontale per poi eseguire il taglio verticale con un secondo disco. Particolarmente indicata per le patatine fritte in quanto migliora la frittura lasciandola più asciutta.

KIT (DISK + GRID) STRAIGHT STICKS

(avoid the curved effect)

These specific cutting kits are designed for those who wish to have sticks with a definite, clean and very squared cut. Differently from the single disk, this system performs the first horizontal cut and then run the vertical one with a second disk. Particularly suitable for fried potato sticks as it improves the fried food production leaving it drier.



Dischi per tagliare cubetti

*Disks to cut in cubes***KIT (DISCO + GRIGLIA) CUBETTI FRUTTA/VERDURA**

Ottenere dei cubetti di verdure come carote, patate, zucchine per la produzione di minestrone, insalata russa, patate al forno o tagliare frutta come mele e pere indispensabili per macedonie di frutta o dessert è estremamente facile, rapido e preciso con queste combinazioni di taglio.

KIT TO DICE FRUIT/VEGETABLES (DISK + GRID)

With these combinations of cutting tools it is extremely easy to dice vegetables such as carrots, potatoes, zucchinis and all other vegetables for soups production, Russian salads, baked potatoes. Also the cut of fruit such as apples and pears that are indispensable for fruit salad or dessert results very rapid and accurate.



kit dischi per cubettare mozzarella

*Disks to shred and dice mozzarella***KIT SPECIALE PER CUBETTI MOZZARELLA (LAMA SPECIALE + GRIGLIA)**

Combinazione speciale composta da griglia per cubettare e lama di taglio speciale per la lavorazione del formaggio a pasta filata (in particolare fior di latte). La migliore qualità di taglio si ottiene lavorando con mozzarella a temperatura di 1-3 °C.

SPECIAL KIT FOR MOZZARELLA CUBES (SPECIAL BLADE + GRID)

This special Combination consists in a grid to dice coupled with a special separated cutting blade for spun paste cheese (especially mozzarella). The best cut quality is achieved by working with mozzarella cheese a temperature of 1-3 °C condition.

PL PELAPATATE - CAROTE

PL POTATOES-CARROTS PEELERS

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.

*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, leads to a 33% reduction in peeling time.*

Modello Model	PL6	PL10	PL15	PL23	PL32
Monofase Potenza W/Hp V Hz Single-phase W/Hp V Hz:	370/0,5 230 50	370/0,5 230 50	750/1 230 50	750/1 230 50	1100/1,5 230 50
Trifase W/Hp V Hz Three-phase W/Hp V Hz:	370/0,5 230/400 50-60	370/0,5 230/400 50-60	750/1 230/400 50-60	750/1 230/400 50-60	1100/1,5 230/400 50-60
1 Velocità 1 Speed:	420 giri/min - Rpm	420 giri/min - Rpm	350 giri/min - Rpm	350 giri/min - Rpm	250 giri/min - Rpm
Capacità di carico massima Max loading capacity:	6 kg	10 kg	15 kg	23 kg	32 kg
Produzione massima Production:	120 kg/h	250 kg/h	350 kg/h	450 kg/h	650 kg/h
Versione Version:	da Banco Table top	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version
Motore Motor:	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous
Portella d'espulsione Extruding Porthole:	in Alluminio in Aluminium	inox AISI 304	inox AISI 304	inox AISI 304	inox AISI 304
Accessorio incluso Included Accessory:	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk
Dimensioni LxPxH/Peso Dimensions LxPxH/Weight:	330x535x630mm/27kg	330x550x1085mm/36kg	415x665x1100mm/48kg	415x665x1175mm/49kg	516x780x1175mm/66kg
Carico acqua Water inlet:	1/2"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico acqua Water drain:	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 120 mm

PL6 - PL10 - PL15 - PL23 - PL32



PL6



PL10



PL15



PL23



PL32

PV POLIVALENTI

PV UNIVERSAL PEELERS

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.

*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, using 7 interchangeable accessories and 2 rotation speeds, according to the specific needs.*

Modello Model	PV10	PV15	PV23	PV32
Trifase W/HP V Hz <i>Three-phase W/HP V Hz:</i>	320/0,45 230/400 50	550/0,75 230/400 50	550/0,75 230/400 50	1300/1,7 230/400 50
2 Velocità 2 Speeds:	220-440 giri/min - Rpm	175-350 giri/min - Rpm	175-350 giri/min - Rpm	125-250 giri/min - Rpm
Capacità di carico massima <i>Max loading capacity:</i>	10 kg	15 kg	23 kg	32 kg
Produzione massima <i>Production:</i>	250 kg/h	350 kg/h	450 kg/h	650 kg/h
Versione <i>Version:</i>	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version
Motore <i>Motor:</i>	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous
Portella d'espulsione <i>Extruding Porthole:</i>	inox AISI 304	inox AISI 304	inox AISI 304	inox AISI 304
Accessorio incluso <i>Included accessories:</i>	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk	Disco abrasivo Abrasive disk
Dimensioni LxPxH/Peso <i>Dimensions LxPxH/Weight:</i>	330x550x1085mm/39kg	415x665x1100mm/50kg	415x665x1175mm/51kg	516x780x1175mm/68kg
Carico acqua <i>Water inlet:</i>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico acqua <i>Water drain:</i>	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 120 mm

PV10 - PV15 - PV23 - PV32



PV10



PV15



PV23



PV32

PC PULISCI COZZE E MITILI

PC MUSSEL AND SHELL-FISH CLEANING MACHINES

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.

*The maximum versatility of the machine is obtainable in **MUSSEL AND SHELLFISH CLEANING**; by using the special accessory (cleaning disc sold 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.*

Modello Model	PC3	PC6	PC8
Monofase Potenza W/HP V Hz Single-phase W/HP V Hz:	225/0,3 230 50	225/0,3 230 50	450/0,6 230 50
Trifase W/HP V Hz Three-phase W/HP V Hz:	250/0,33 230/400 50	250/0,33 230/400 50	330/0,45 400 50-60
1 Velocità 1 Speed:	200 giri/min - Rpm	200 giri/min - Rpm	160 giri/min - Rpm
Capacità di carico massima Max loading capacity:	3 kg	6 kg	8-10 kg
Produzione massima Production:	45 kg/h	60 kg/h	150 kg/h
Versione Version:	da Banco Table top	da Pavimento Floor version	da Pavimento Floor version
Motore Motor:	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous	Asincrono Asynchronous
Portella d'espulsione Extruding Porthole:	in Alluminio in Aluminium	inox AISI 304	inox AISI 304
Accessorio incluso Included accessory:	Disco speciale Special disk	Disco speciale Special disk	Disco speciale Special disk
Dimensioni LxPxH/Peso Dimensions LxPxH/Weight:	330x535x630mm/30kg	330x550x1085mm/39kg	415x665x1105mm/52kg
Carico acqua Water inlet:	3/4"	3/4"	3/4"
Scarico acqua Water drain:	ø 80 mm	ø 80 mm	ø 80 mm

PC3 - PC6 - PC8



PC3



PC6



PC9

ACCESSORI - ACCESSORIES



Vasca con filtro in acciaio inox per filtrare i residui di lavorazione ed evitare l'otturazione degli scarichi

Tank with stainless steel filter to filter the waste and to avoid the drain blockage

PL10

PL15 - PL23 - PL32



Disco abrasivo supplementare ideale per la pelatura di patate e carote

Additional abrasive disk ideal for peeling potatoes and carrots

PL6 - PL10 - PV10

PL15 - PL23 - PV15 - PV23

PL32 - PV32



Disco abrasivo ideale per la pelatura di cipolle e aglio

Abrasive disk ideal for peeling onions and garlic

PL6 - PL10 - PV10

PL15 - PL23 - PV15 - PV23

PL32 - PV32



Disco per pulire e spazzolare verdura e frutta

Disk for cleaning and brushing vegetables and fruits

PV10

PV15 - PV23

PV32



PL

PV

PC



Disco per pulire e spazzolare cozze, vongole e mitili in genere

Disk for cleaning and washing mussels, clams and shellfish in general

PV10 - PC3

PV15 - PV23 - PC6 - PC8



Fascia abrasiva laterale

Side abrasive band

PL10 - PV10

PL15 - PV15

PL23 - PV23

PL32 - PV32



Cestello per centrifugare insalate e verdure a foglia in genere

Basket to centrifuge salads and vegetables

PV15

PV23

PV32



Kit piedi regolabili di rialzo per pelatori (H25 - 35)

Adjustable Kit of feet for peeler (H25 - 35)

PL6 - PC3

HAMBURGATRICI

HAMBURGER FORMING MACHINES

HAMBURGATRICE AUTOMATICA PH85

Macchina automatica per la produzione in continuo di Hamburger e polpette. Indispensabile per grandi comunità, laboratori di lavorazione delle carni e per coloro che hanno necessità di produrre con rapidità ed accuratezza. Risultati perfetti: prepara pezzi sempre perfettamente uguali nella forma e nel peso. Gran produzione di hamburger (1200/h) e polpette (2400/h).

Monofase:

potenza 370W 0,5Hp 230V 50Hz

Trifase:

potenza 370W 0,5Hp 230-400V 50Hz

Versione: Hamburgatrice e polpettatrice automatica da banco con corpo macchina inox AISI304

Produzione: max 1200 pz/h hamburger e 2400 pz/h polpette

Regolazione peso: da 10 a 240 gr secondo prodotto e calibratura a leva di registro

Capacità vasca: 15 lt

Gruppo di miscelazione e pressione: inox estraibile

Motore: asincrono autoventilato

Grado di protezione macchina: IP55

Dimensioni: L290 x P450 x H720

Peso: 47 kg

* La macchina deve essere completata con almeno un disco sagomatore a scelta tra quelli disponibili

PH85 HAMBURGER AUTOMATIC MACHINE

Automatic machine for the continuous production of hamburgers and meatballs. Essential for large communities, laboratories of meat and those who need to produce quickly and accurately. Perfect results: it prepares pieces that are always perfectly identical in size and weight, providing a large production of hamburgers (1200/h) and meatballs (2400/h).

Single-phase:

power 370W 0,5Hp 230V 50Hz

Three-phase:

power 370W 0,5Hp 230-400V 50Hz

Version: hamburger and meatballs automatic table top machine with stainless steel AISI304 body

Production: max 1200 units/h for hamburgers and 2400 units/h meatballs

Adjusting weight: from 10 to 240 gr depending on the shaping disk with calibrating lever register

Tank capacity: 15 lt

Mixing and pressure group: stainless steel made completely removable

Motor: asynchronous and ventilated

Machine protection level: IP55

Dimension: W290 x L450 x H720

Weight: 47 kg

* The machine must be completed with at least one shaping disk chosen from those available

PH85



Monofase - *Single-phase* cod. 01XBS78200C

Trifase - *Three-phase* cod. 01XBS78200

Solo corpo macchina
Only body machine



HAMBURGATRICI HAMBURGER FORMING MACHINES

DISCHI SAGOMATORI PER PH85

cod. 01XBT71874

Per produzione di polpette **Ø 40 mm**. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da **10 a 40 gr**, le altezze da 10 a 27 mm
Produzione 2400 unità/ora

Caratteristiche: disco a 8 fori inox con tamponi in ABS alimentare

MOULDING DISKS FOR PH85



For the production of meat balls **Ø 40 mm**. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from **10 to 40 gr**, heights ranging from 10 to 27 mm and hourly output is 2400 units.

Features: stainless steel 8 holes disk complete with ABS food compatible pads

cod. 01XBT71871

Per produzione di hamburger **Ø 90 mm**. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da **60 a 200 gr**, le altezze da 5 a 27 mm.
Produzione 1200 unità/ora.

Caratteristiche: disco a 4 fori inox, completo di tamponi in ABS alimentare



For the production of hamburgers **Ø 90 mm**. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from **60 to 200 gr**, heights ranging from 5 to 27 mm and hourly output is 1200 units.

Features: stainless steel 4 holes disk complete with ABS food compatible pads

cod. 01XBT71872

Per produzione di hamburger **Ø 98 mm**. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da **80 a 240 gr**, le altezze da 5 a 27 mm. Produzione 1200 unità/ora.

Caratteristiche: disco a 4 fori inox, completo di tamponi in ABS alimentare



For the production of hamburgers **Ø 98 mm**. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from **80 to 240 gr**, heights ranging from 5 to 27 mm and hourly output is 1200 units.

Features: stainless steel 4 holes disk complete with ABS food compatible pads

PH10 - PH13

Versione: manuale da banco con corpo in alluminio lucidato e piatto di formatura in acciaio inox

Caratteristiche: meccanismo di apertura, chiusura e pressione combinato per una rapida produzione, leva di sollevamento per facilitare la raccolta degli hamburger (set di pellicole incluso), fondo antiscivolo

Version: manual top table hamburger machine with polished aluminum body and stainless steel forming plate

Features: combined opening mechanism, closing and pressure for an extremely fast production, lifting lever to facilitate the collection of hamburgers (Set of films included), anti-slip surface



PH10

Modello Model	PH10	PH13
Cod.:	60XCF78601	60XCF78602
Diametro hamburger ø Hamburger diameter ø	100	130
Dimensioni LxPxH mm Dimensions LxPxH mm	300 x 240 x 300	290 x 310 x 310
Peso kg Weight kg	5,5	6,5
Accessorio incluso Accessories included	Set pellicole - ø 100 Set of films - ø 100 cod. 60XCF78101	Set pellicole - ø 130 Set of films - ø 130 cod. 60XCF78102



PH13

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. oem ALI S.p.a. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento. The specifications shown in this document are to be considered not binding. oem ALI S.p.a. reserves the right to make technical changes at any moment. Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. oem ALI S.p.a. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment. Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Firma oem ALI S.p.a. behält sich das Recht vor zu jecler Zeit technische Änderungen vorzunehmen. Los datos técnicos indicados en el presente catalogo no son vinculantes. oem ALI S.p.a. se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



Viale Lombardia, 33

46012 Bozzolo

Mantova ITALY

Tel. +39 0376 910 511

Fax +39 0376 920 754

info@aureaali.com

www.aureaali.com

