



TV200 TV300TG TV300TL

AUREA
advanced food preparation equipment



COUPE-LÉGUMES
COUPE-LÉGUMES

VOTEZ POUR VOTRE ENTREPRISE

TV200

CONCEPTION ITALIENNE

COUPE-LÉGUMES DU BANC

Ce coupe-légumes est dédié aux gourmets qui recherchent une version de comptoir capable d'accueillir de très gros légumes comme du chou de Milan, des aubergines, des pommes de terre et de très gros oignons à l'intérieur de la chambre de coupe, afin d'obtenir des coupes de qualité sans compromis. Obtenir des tranches entières à griller ou de très longues lanières de pommes de terre est désormais très simple. La productivité augmente également considérablement et avec le tube cylindrique, vous pouvez trancher rapidement des carottes, des courgettes, des poireaux, ainsi que des champignons, des radis délicatement coupés, etc.

PLATEAU DE TABLE COUPE-LÉGUMES

Ce coupe-légumes est dédié aux gourmets qui recherchent une version de table capable de stocker dans la chambre de coupe des légumes très volumineux comme le chou, l'aubergine, les très grosses pommes de terre et les oignons afin d'obtenir des coupes d'une qualité sans compromis.

Il est donc désormais facile de préparer des tranches de pommes de terre prêtes à griller ou de longues lanières. De plus, la productivité augmente considérablement et avec le tube cylindrique, vous pouvez réaliser rapidement des tranches de carottes, de courgettes, de poireaux, ainsi que des coupes délicates de champignons, de radis, etc.



CONCEPTION COMPACTE ET MODERNE

Grâce à ses dimensions compactes (L25 cm), chaque modèle peut être facilement installé directement sur les plans de travail. Le design des machines avec ses lignes harmonieuses montre du caractère et met en valeur la qualité de construction et l'attention portée à la meilleure ergonomie pendant le travail.

CONCEPTION COMPACTE ET MODERNE

Grâce à sa taille compacte (L25 cm) chaque modèle peut être facilement installé directement sur le plan de travail de la table.

Le design de la machine, grâce à ses lignes harmonieuses, montre du caractère et met en valeur la qualité de construction et l'attention portée à l'ergonomie.



DUCTILITÉ DE COUPE EXCEPTIONNELLE

Grâce à la grande trémie Ø 190 mm, obtenir des tranches entières à griller ou de très longues lamelles de pommes de terre est désormais très simple, la productivité augmente également considérablement et avec le tube cylindrique vous pouvez réaliser rapidement des tranches de carottes, courgettes, poireaux, ainsi que les coupe délicate de champignons, radis.

POLYVALENCE DE COUPE EXCEPTIONNELLE

Grâce à la large trémie Ø 190 mm, préparer des tranches à griller ou de longues lanières de pommes de terre est désormais un jeu d'enfant ; la productivité augmente également, et avec le tube cylindrique, vous pouvez produire rapidement des tranches de carottes, de courgettes, de poireaux, ainsi que la délicate coupe de champignons, de radis.



NOUVEAUX MATÉRIAUX HAUTE RÉSISTANCE

La nouvelle trémie qui caractérise le TV200 a été conçue pour offrir un instrument capable de mieux résister au stress de nombreux lavages de lave-vaisselle en combinaison avec des détergents spéciaux. Ainsi l'utilisation d'acier d'épaisseur 25/10 et d'aluminium spécialement traité offrent des caractéristiques uniques.

NOUVEAUX MATÉRIAUX HAUTE PERFORMANCE

La nouvelle trémie qui caractérise le TV200 est conçue pour fournir un outil capable de mieux résister à de nombreux lavages au lave-vaisselle combinés avec des détergents appropriés ; ainsi l'utilisation d'acier inoxydable d'une épaisseur de tôle de 25/10 et d'aluminium traité spécial offre des caractéristiques uniques à cet outil spécial.

DOUBLE SÉCURITÉ

La machine dispose de 2 micro-interrupteurs pour toujours protéger l'opérateur d'un contact accidentel avec les disques en mouvement.

DOUBLE NIVEAU DE SÉCURITÉ

La machine est équipée de 2 micro-interrupteurs pour protéger l'opérateur d'un contact involontaire avec les disques en mouvement.



COUPE-LÉGUMES DU PANIER

C'est la version idéale pour toutes les cuisines de moyenne et grande taille qui ont besoin de produire des quantités considérables de produits en peu de temps.

Elle offre une haute qualité de coupe et une adaptation rapide à chaque légume, grâce aux 2 têtes interchangeable sur le même corps moteur, de manière à configurer la machine en fonction de la coupe à réaliser et de la productivité que vous souhaitez atteindre.

CHARIOT COUPE-LÉGUMES

C'est la version idéale pour toutes les cuisines de moyenne et grande taille qui ont besoin de produire de grandes quantités de produits en peu de temps. Ce coupe-légumes offre une qualité de coupe élevée et une adaptation rapide à tous les légumes.

Grâce aux deux trémies interchangeable avec le même groupe motopropulseur, vous pouvez configurer la machine en fonction du besoin de coupe et de la productivité ciblée.

UNE TRÉMIE POUR CHAQUE BESOIN

La trémie à levier, indispensable pour couper les tranches de choux et d'aubergines, les tranches de carottes et de courgettes, le fromage râpé, est en acier inoxydable et permet de traiter tous les légumes, même les plus volumineux, avec un contrôle maximal de la qualité et du sens de la coupe. Pendant la phase de chargement, le levier de pression active automatiquement la fonction "stop & go", éliminant ainsi les arrêts improductifs. La trémie libre, également en acier inoxydable, est idéale pour traiter de grandes quantités d'aliments de taille moyenne où il n'est pas nécessaire de contrôler le sens de coupe ou d'avoir une précision absolue.

UN EXCELLENT POSTE DE TRAVAIL

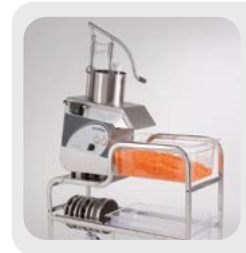
Le chariot disponible pour l'installation de la machine a été conçu non pas comme un simple support, mais comme un véritable poste de travail. Il a une hauteur idéale pour positionner la machine, favorisant et ne fatiguant pas le travail de l'opérateur aussi bien pendant le chargement que pendant les phases de récolte du produit fini. Ce support est également réalisé en acier inoxydable AISI304 et est idéal pour contenir des récipients « Gastronorm 1/1 ».

UNE TRÉMIE POUR CHAQUE BESOIN

Le levier entièrement construit en acier inoxydable permet de travailler tous les légumes, même les plus massifs, avec une haute qualité et un bon contrôle du sens de coupe. Indispensable pour couper les choux ou trancher les aubergines, carottes et courgettes. Lorsque vous ouvrez et fermez le dispositif de presse pendant le chargement, le levier active automatiquement la fonction stop & go, éliminant ainsi les arrêts inutiles. La trémie à gravité libre, également fabriquée en acier inoxydable, est idéale pour travailler de grandes quantités d'aliments de taille moyenne, lorsqu'il n'est pas nécessaire de contrôler strictement le sens de coupe ou d'obtenir une forte précision de coupe.

UN EXCELLENT POSTE DE TRAVAIL

Le chariot disponible pour l'installation de la machine n'a pas été conçu comme un simple support, mais comme un véritable poste de travail productif. Il a une hauteur idéale pour le placement de la machine, ce qui favorise et ne fatigue pas l'opérateur lors du chargement ou du prélèvement des produits. De plus, ce support est entièrement construit en acier inoxydable AISI304 et est idéal pour accueillir des bassins standards « Gastronorm 1/1 ».



DESIGN, SOLIDITÉ ET PUISSANCE

Des lignes raffinées, des épaisseurs d'acier constantes et des dimensions compactes traduisent l'extrême puissance du TV300 pour réagir à tout type de contrainte et de demande de production.

CONCEPTION, RÉSISTANCE ET PUISSANCE

Les lignes sophistiquées et l'épaisseur substantielle de la tôle d'acier et la compacité des dimensions transmettent l'extrême puissance du TV300 pour réagir à tout type de sollicitation ou de demande de production.



Chargement de la bouche
Cavité de chargement



Retrait facile
Facile à retirer



Détails de la demande
pour les légumes longs

Détail de la mangeoire pour légumes longs



Commandes en acier inoxydable affleurantes à la machine

Boutons fins en acier inoxydable



**TV200
peut cuber de 5 à 20 mm**

- ✓ Nouveau modèle idéal pour les très gros légumes
- ✓ Tête innovante en acier inoxydable et aluminium.
- ✓ Grilles cubiques traitées pour le lavage

**TV200
découpe en dés de 5 à 20 mm**

- ✓ Nouveau modèle idéal pour les gros légumes
- ✓ Tête innovante, en acier inoxydable et aluminium traité
- ✓ Grilles à cubes traitées pour le lavage de la vaisselle

**TV300TG - TV300TL
peut cuber de 5 à 20 mm**

- ✓ Nouveau modèle conçu pour les grandes productions Trémies
- ✓ interchangeables entièrement en acier inoxydable Puissance et rapidité de travail extrêmes
- ✓ Nouvelles grilles cubiques traitées pour le lavage

**TV300TG - TV300TL
découpe en dés de 5 à 20 mm**

- ✓ Nouveau modèle conçu pour les grandes productions
- ✓ Trémies en inox entièrement interchangeables Puissance de coupe et vitesse de travail inégalées Nouvelles grilles de découpe traitées pour le lavage

CONÇU POUR
GRANDES PRODUCTIONS

CONÇU POUR
GRANDES PRODUCTIONS

TV300TG

TV300TL



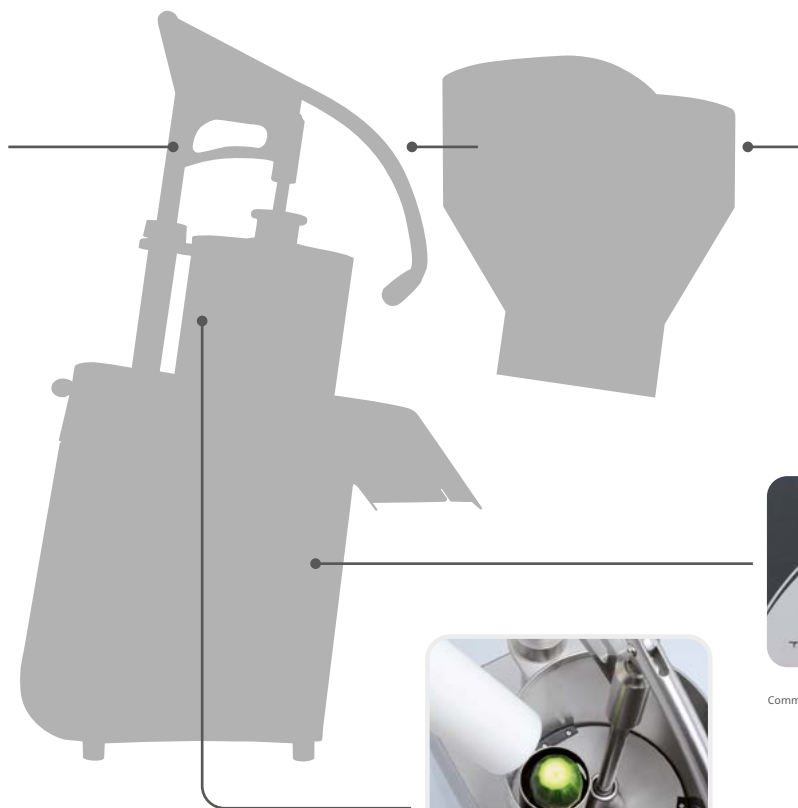
Trémie guidée - TV300TG
version à levier

*Trémie guidée - TV300TG
version à levier*



Détail de la trémie guidée

Détails des commentaires guidés



Trémie gratuite - version à
chargement gratuit du TV300TL

*Trémie gratuite - TV300TL
version à chargement gratuit*



Commandes en acier inoxydable affleurantes à la machine

Boutons fins en acier inoxydable



Détails de la demande
pour les légumes longs

Détail de la mangeoire pour légumes longs

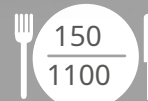
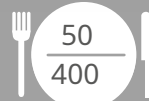
SÉLECTIONNER
VOTRE MODÈLE IDÉAL POUR LA
PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER
TON
PERFORMANCE
MODÈLE IDÉAL

TV200

TV300TG

TV300TL



COUVERT
Repas

Kg/h

≤320

≤450

≤720

PUISSANCE Puissance

750W - 1CV

1100 W - 1,5 CV

1100 W - 1,5 CV

VITESSE Vitesse

1 à 350 tr/min

2 - 350-700 tr/min

2 - 350-700 tr/min

SECTEUR

Secteur

Cantines, épicerie fines, restaurants,
hôtels, traiteurs, ateliers
gastronomiques, fermes

Cantines de charcuterie, restaurants, hôtels,
restauration, laboratoires gastronomiques

Cantines, traiteurs,
petites industries
Cantines, restauration,
petites industries

Cantines, traiteurs,
petites industries
Cantines, restauration,
petites industries



DONNEZ FORME À VOTRE IMAGINATION

Guide de sélection des disques à tronçonner

FAÇONNEZ VOTRE FANTAISIE

Guide pour le choix de la découpe des disques



Disques à trancher

Trancher des disques

NORME LAMA

Idéal pour couper la plupart des aliments fermes comme les pommes de terre, les carottes, les navets, les courgettes, etc.

LAME STANDARD

Idéal pour couper la plupart des aliments fermes comme les pommes de terre, les carottes, les navets, les courgettes, etc.



Disques à trancher

Trancher des disques

L'AMA FALQUÉE

Spécifique pour couper les fruits et légumes délicats et juteux tels que les tomates, les poivrons, les champignons, les oignons, le chou, les pommes, les agrumes, les bananes, etc.

PAS DE LAME

Pour des coupes spécifiques de fruits et légumes délicats et juteux tels que tomates, poivrons, champignons, oignons, chou, pommes, agrumes, bananes, etc.



Disques à trancher spéciaux

Disques à trancher spéciaux

LAMA ONDULATA

Excellent pour créer des coupes décoratives et différentes de fruits et légumes tels que les agrumes, les carottes, les betteraves, les concombres, etc.

LAME ONDULÉE

Excellent pour créer des coupes de fruits et légumes décoratives et différentes comme les agrumes, les carottes, les betteraves rouges, les concombres, etc.



Disques pour râper ou déchiqueter

Disques râpes ou broyeurs

JULIENNE

Indispensable pour réaliser des fils fins et délicats de carottes ou de chou râpés pour enrichir des salades variées, râper des fruits secs comme les noix, les amandes et la noix de coco, indispensables dans de nombreuses recettes de pâtisserie, obtenir des copeaux de fromage ou de chocolat, etc.

JULIENNE

Indispensable pour réaliser des fils fins et délicats de carottes ou de chou enrichissant les salades panachées, pour râper des fruits secs comme les noix, les amandes et les noix de coco indispensables dans de nombreuses recettes de pâtisserie, pour obtenir des copeaux de fromage ou de chocolat, etc.



Disques pour râper le fromage

Disques pour râper le fromage

SPECTACLE SPÉCIAL DE L'ACIER MOZZARELLA/EDAMER

Râpes particulièrement adaptées au traitement des fromages à pâte molle et pâteuse, souvent adaptées au remplissage des pizzas, des pâtes au four, des tartes salées, etc.

BROYEUR SPÉCIAL MOZZARELLA/EDAMER

Râpes particulièrement adaptées au traitement des fromages à pâte molle et pâteuse, souvent indiquées pour garnir pizzas, lasagnes, tartes, etc.



Disques pour râper fin

Disques de râpe fine

RÂPE FINE POUR PAIN SEC, FROMAGE, ÉPICES, RACINES, ETC.

Version avec perforations spéciales adaptée à la production de fromages affinés comme le parmesan/grana, le pecorino, le pain sec, les épices sèches comme la muscade, les racines, etc.

Râpe fine pour pain rassis, fromage, épices, racines, etc.

Version spéciale avec perforation adaptée à la production de fromages à pâte dure râpés comme le parmesan, le pecorino, le pain séché et les épices comme la muscade, les racines, etc.



Disques simples à découper en bandes

Disques simples à découper en ficelles

ALLUMETTES ET BÂTONS

Disque capable d'effectuer des coupes horizontales et verticales à chaque rotation pour la production d'allumettes et de bâtonnets de légumes (par exemple chips pour la friture). Les petites dimensions de certains formats sont idéales en cuisine pour présenter des accompagnements de différentes formes en coupant des courgettes ou des carottes.

BÂTONS

Disque capable d'effectuer à chaque rotation des coupes horizontales ou verticales d'allumettes et de bâtonnets de légumes (Exemple : chips à frire). Les petites tailles de certaines formes sont idéales en cuisine pour présenter des accompagnements alimentaires sous des formes créatives comme couper des courgettes ou des carottes.



Disques spéciaux pour couper en bandes

Disques spéciaux à couper en ficelles

KIT (DISQUE + GRILLE) BÂTONS DROITS

(éviter l'effet courbé)

Ces kits de découpe spécifiques conviennent à ceux qui souhaitent avoir un bâton avec une coupe nette, nette et bien carrée. Contrairement au disque unique, ce système effectue d'abord la coupe horizontale puis effectue la coupe verticale avec un deuxième disque. Particulièrement adapté aux frites car il améliore la friture en la laissant plus sèche.

KIT (DISQUE + GRILLE) BÂTONS DROITS

(éviter l'effet courbé)

Ces kits de découpe spécifiques sont destinés à ceux qui souhaitent disposer de bâtons avec une coupe définie, nette et très carrée. Contrairement au disque unique, ce système effectue la première coupe horizontale puis la verticale avec un deuxième disque. Particulièrement adapté aux frites car il améliore la production d'aliments frits en les laissant plus secs.



Disques pour couper des cubes

Disques à couper en cubes

KIT (DISQUE + GRILLE) CUBES FRUITS/LEGUMES

Obtenir des cubes de légumes comme les carottes, les pommes de terre, les courgettes pour la préparation de soupes minestrone, de salade russe, de pommes de terre au four ou couper des fruits comme les pommes et les poires, indispensables pour les salades de fruits ou les desserts, est extrêmement simple, rapide et précis avec ces combinaisons de coupe. .

KIT FRUITS/LÉGUMES DÉS (DISQUE + GRILLE)

Avec ces combinaisons d'outils de coupe, il est extrêmement facile de couper en dés des légumes comme les carottes, les pommes de terre, les courgettes et tous les autres légumes destinés à la production de soupes, de salades russes, de pommes de terre au four. La coupe des fruits indispensables pour les salades de fruits ou les desserts, comme les pommes et les poires, est également obtenue très rapidement et avec précision.

PORTE-DISQUE - 2 VERSIONS PORTE-DISQUE - 2 VERSIONS



- Version murale en acier inoxydable pour supporter 6 disques
- Support mural en inox - capacité 6 disques



- Version banc en fil métallique plastifié pour recevoir 5 disques
- Modèle de pailasse à filetage métallique plastifié - capacité 5 disques

TENSIONS DISPONIBLES

- 110-120 V _ monophasé _ 60 Hz
- 230-240 V _ monophasé _ 50 Hz
- 230-400 V _ triphasé _ 50 Hz
- 440 V _ triphasé _ 60 Hz
- Autres tensions sur demande

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Transmission par courroie à plusieurs rangées
- Système de sécurité avec 2 micro-interrupteurs
- Degré de protection des machines IP34
- Niveau de protection de contrôle IP67
- Niveau sonore inférieur à 70 dB(A)

STANDARD

- Les machines sont construites dans le respect des dispositions des directives communautaires
- Directive Machines 98/37/CEE et ultérieure 2006/42/CEE
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE
 - Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 89/336/CEE
 - Directive RoHS 2002/95/CEE et Directive DEEE 2002/96/CEE concernant l'élimination des matières et équipements dangereux.

TENSION DISPONIBLE

- 110-120 V _ monophasé _ 60 Hz
- 230-240 V _ monophasé _ 50 Hz
- 230/400 V _ triphasé _ 50 Hz
- 440 V _ triphasé _ 60 Hz
- Autres tensions sur demande

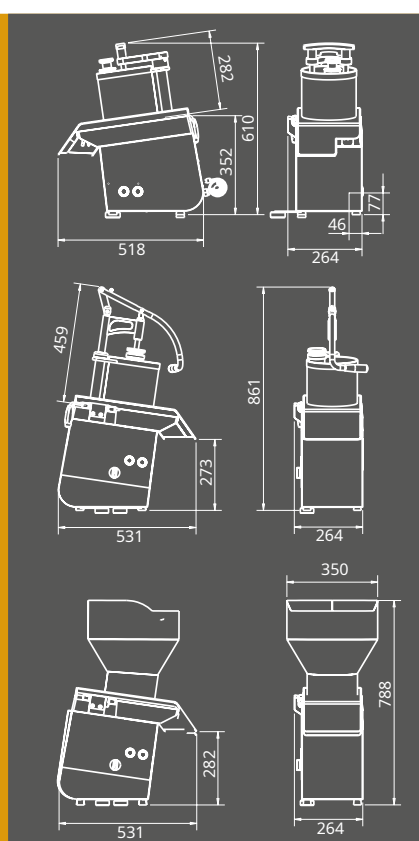
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Transmission par courroie multi-nervurée
- Système de sécurité à double micro-interrupteur
- Degré de protection des machines IP34
- Degré de protection des machines IP67
- Niveaux de bruit inférieurs à 70 dB(A)

STANDARD

- les machines sont fabriquées conformément aux dispositions des directives communautaires
- Directive Machines 98/37/CEE et suivantes 2006/42/CEE
 - Directive Basse Tension 73/23/CEE
 - Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 89/336/CEE
 - Directive RoHS 2002/95/CEE et Directive DEEE 2002/96/CEE sur les appareils électroniques et l'élimination des matières dangereuses

DESSINS TECHNIQUES



791

208

LES MACHINES SONT CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES SUIVANTES



- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)
- UNI EN 1678 (spécification pour les machines à couper les légumes)

MODÈLE POIDS NET

- TV200_ 28 kg
- TV300TG_ 33,5 kg
- TV300L_ 32 kg

MODÈLE POIDS BRUT

- TV200_ 36 kg
- TV300TG_ 47 kg
- TV300L_ 44,5 kg

MODÈLE DIMENSIONS

- TV200_ L 249 mm x P 518 mm x H 617 mm L
- TV300TG_ 264 mm x P 531 mm x H 870 mm L
- TV300L_ 350 mm x P 531 mm x H 790 mm

LES MACHINES SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES SUIVANTES



- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)
- UNI EN 1678 (spécifications des trancheuses à légumes)

MODÈLE POIDS NET

- TV200_ 28 kg
- TV300TG_ 33,5 kg
- TV300L_ 32 kg

MODÈLE POIDS BRUT

- TV200_ 36 kg
- TV300TG_ 47 kg
- TV300L_ 44,5 kg

MODÈLE DIMENSIONS

- TV200_ L 249 mm x P 518 mm x H 617 mm L
- TV300TG_ 264 mm x P 531 mm x H 870 mm L
- TV300L_ 350 mm x P 531 mm x H 790 mm



Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, Mantoue ITALIE
Tél.
Fax +39 0376 910 545
info@aureaali.com
www.aureaali.com

UNE ENTREPRISE DU GROUPE ALIG



L'esprit d'excellence

IL EST DISTRIBUÉ EXCLUS PAR : WO RL DW
IDESOLEDISTRIBUTI ON PAR :



ALABLU - QUEMME FSE Srl
Via M. Calari, 1 - 40069 Zola Predosa, Bologne ITALIE
Tél.
info@quemme-fse.com
www.quemme-fse.com
Numéro de TVA/TVA 03711871206
