



DTG221 DTG222 DTG223 DT223 DT323
BT224 BT225 BT324 - TNX22 TNX32

AUREA
advanced food preparation equipment



MOTORÉDUCTEURS, MOTEURS À DOUBLE RÉDUCTEUR ET HACHE-VIANDE PROFESSIONNELS

MACHINES UNIVERSELLES SIMPLES ET BIDIRECTIONNELLES ET HACHE-VIANDES PROFESSIONNELS

VOTEZ POUR VOTRE ENTREPRISE

DTG221 DTG222 DTG223 DT223 DT323 BT224 BT225 BT324

CONCEPTION ITALIENNE

MOTORÉDUCTEUR MONO PRISE / AVEC RÂPE FIXE MOTORÉDUCTEUR À DEUX PRISES

INNOVATION, SÉCURITÉ ET FIABILITÉ

Les nouveaux réducteurs à simple et double engrenage des séries DGT, DT et BT ont été conçus pour répondre aux différents besoins en termes de sécurité et de fiabilité de l'opérateur : ils sont équipés de systèmes particuliers qui empêchent le fonctionnement de la machine sauf dans des conditions de tranquillité absolue pour partie de l'opérateur. Le système de réduction de vitesse particulièrement innovant garantit une plus grande fiabilité et réduit considérablement le niveau de pression acoustique, conformément à la législation en vigueur.

GRANDE VARIÉTÉ DE TRAVAUX

La gamme a été conçue pour satisfaire les besoins les plus variés liés à la préparation et à la transformation des aliments : chaque accessoire interchangeable peut être assemblé avec une extrême facilité et est en mesure de fournir des résultats de qualité, comparables à ceux obtenus avec des machines spécifiques, permettant un grand gain de place. Surtout dans les modèles à deux vitesses, chaque accessoire est capable de fonctionner dans des conditions optimales. La base pivotante - standard ou en option dans les modèles avec râpe fixe - permet de rapprocher sans effort le côté de la machine utilisé de l'opérateur.

MACHINE UNIVERSELLE SIMPLE / AVEC RÂPE MACHINE UNIVERSELLE À DEUX VOIES

INNOVATION, SÉCURITÉ ET FIABILITÉ

Les nouvelles séries de machines universelles monodirectionnelles et bidirectionnelles DTG, DT et BT ont été conçues pour répondre aux différentes exigences en termes de sécurité et de fiabilité de l'opérateur : elles sont équipées de systèmes spéciaux qui empêchent le fonctionnement de la machine si l'opérateur n'est pas en sécurité absolue. Le système de réduction de vitesse particulièrement innovant assure une plus grande fiabilité et réduit considérablement le niveau de pression acoustique, conformément à la réglementation en vigueur.

GRANDE VARIÉTÉ DE TRAVAIL

La gamme a été conçue pour répondre à la grande variété de besoins de préparation et de transformation des aliments : chaque accessoire interchangeable peut être facilement monté et est en mesure de fournir des résultats de qualité, comparables à ceux obtenus avec des machines spécifiques, permettant un grand gain de place.

Surtout dans les modèles à deux vitesses, chaque accessoire est capable de fonctionner dans des conditions optimales. La base pivotante -de série ou en option dans les modèles avec râpe fixe- permet de rapprocher sans effort le côté de la machine en service de l'opérateur.



Motoréducteur à prise unique
Machine universelle unique



Motoréducteur monoprise
avec râpe fixe
Machine universelle simple
avec râpe



Double-réducteur à deux prises
Machine universelle bidirectionnelle

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Les réducteurs à simple et double engrenage des séries DTG, DT et BT sont construits avec un boîtier en acier inoxydable et des côtés en fonte d'aluminium poli, tandis que les composants mécaniques sont particulièrement robustes pour résister à un travail intense.
- Les solutions adoptées permettent de réduire au maximum les coûts de maintenance et de réparation en cas de panne.
- Les pieds permettent de nettoyer facilement même sous la machine.
- Les moteurs sont ventilés et équipés d'une double protection thermique.
- Commandes 24 Volts avec indice de protection IP 65.
- Le micro-interrupteur de présence d'accessoires et le dispositif de couvercle de prise d'accessoires correspondant protègent la rotation de l'arbre de remorquage, augmentant considérablement la sécurité.
- Sécurité due au manque de tension.
- Conforme aux exigences essentielles de la directive machines 89/392 et donc marqué CE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Les nouvelles machines universelles monodirectionnelles et bidirectionnelles DTG, DT et BT sont construites avec un boîtier en acier inoxydable et des côtés en fonte d'aluminium poli, tandis que les composants mécaniques sont particulièrement robustes pour résister à un travail intense.
- Les solutions adoptées permettent de minimiser la maintenance et de diminuer les coûts de réparation en cas de panne.
- Les pieds permettent un nettoyage facile sous la machine.
- Commandes 24 volts avec indice de protection IP 65.
- Les moteurs sont ventilés et équipés d'une double protection thermique.
- L'accessoire micro-interrupteur de présence et le couvercle de prise protègent la rotation de l'arbre d'entraînement, augmentant considérablement la sécurité.
- Interrupteur de sécurité lié à une panne.
- Conforme aux exigences essentielles de la directive machines 89/392 et donc marqué CE.

SERVEURS DE VIANDE PROFESSIONNELS

INNOVATION, SÉCURITÉ ET FIABILITÉ

Les nouveaux hachoirs à viande de la série TNX se distinguent considérablement des autres machines, car ils ont été conçus pour répondre aux différents besoins en termes de sécurité et de fiabilité de l'opérateur. C'est pour cette raison qu'ils ont été équipés de systèmes particuliers qui empêchent le fonctionnement de la machine à moins que l'opérateur ne se trouve dans des conditions absolument calmes. Le système de réduction de vitesse particulièrement innovant garantit une plus grande fiabilité et réduit considérablement le niveau de pression acoustique conformément à la législation en vigueur. Le modèle TNX 32, de par ses caractéristiques particulières de robustesse, est particulièrement adapté aux cantines, centres de cuisine, casernes, hôpitaux et industries agroalimentaires. Il a en effet été testé avec des charges de travail particulièrement lourdes et prolongées.

HYGIÈNE

La gamme de hachoirs à viande TNX a été conçue pour répondre aux critères de nettoyage et d'hygiène les plus rigoureux. En effet, le corps du hachoir à viande est du type "tuyau" pour permettre un démontage facile et pratique de toutes ses pièces afin d'effectuer un nettoyage en profondeur. Tous les composants qui entrent en contact avec le produit sont en acier inoxydable parfaitement lisses.

HACHOIRS À VIANDE PROFESSIONNELS

INNOVATION, SÉCURITÉ ET FIABILITÉ

La nouvelle série TNX se distingue considérablement des autres machines dans la mesure où elle a été conçue pour répondre à différentes exigences en termes de sécurité et de fiabilité de l'opérateur. C'est pour cette raison qu'ils ont été équipés de systèmes spéciaux qui empêchent le fonctionnement de la machine à moins que l'opérateur ne soit absolument en sécurité. Le système de réduction de vitesse particulièrement innovant assure une plus grande fiabilité et réduit considérablement le niveau de pression acoustique conformément à la réglementation en vigueur. Le modèle TNX 32, de par ses caractéristiques particulières de robustesse, est particulièrement adapté aux cantines, centres de cuisine, casernes, hôpitaux et industries agroalimentaires. Il a en effet été testé avec des charges de travail particulièrement lourdes et prolongées.

HYGIÈNE

La gamme de hachoirs à viande TNX a été conçue pour répondre aux critères de propreté et d'hygiène les plus stricts. En effet, le corps du hachoir à viande est du type « tuyau » pour permettre un démontage facile et pratique de toutes ses pièces en vue d'un nettoyage en profondeur. Tous les composants qui entrent en contact avec le produit sont en acier inoxydable avec des surfaces parfaitement lisses.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Les hachoirs à viande de la série TNX sont construits avec un boîtier en acier inoxydable et des côtés en fonte d'aluminium poli.
- Les composants mécaniques sont particulièrement robustes, pour résister à un travail intense.
- Les solutions adoptées permettent de réduire au maximum les coûts de maintenance et de réparation en cas de panne.
- La présence de pieds permet de nettoyer facilement même sous la machine.
- Les moteurs sont ventilés et équipés d'une double protection thermique.
- Les commandes sont de 24 volts avec indice de protection IP 65.
- Le micro-interrupteur vérifie que le corps du hachoir à viande est parfaitement enclenché et le dispositif relatif de couvercle de prise pour accessoires protège la rotation de l'arbre d'entraînement, augmentant considérablement la sécurité de la machine.
- Le modèle TNX 32 est équipé d'un interrupteur principal verrouillable avec fonction d'arrêt d'urgence, comme l'exige la législation en vigueur.
- Sécurité due au manque de tension.
- Conforme aux exigences essentielles de la directive machines 89/392 et donc marqué CE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Les hachoirs à viande de la série TNX sont construits avec un boîtier en acier inoxydable et des côtés en fonte d'aluminium poli.
- Les composants mécaniques sont particulièrement solides pour résister à un travail intense.
- Les solutions adoptées permettent de minimiser la maintenance et de diminuer les coûts de réparation en cas de panne.
- La présence des pieds permet un nettoyage facile même sous la machine.
- Les moteurs sont ventilés et équipés d'une double protection thermique.
- Les commandes sont en 24 volts avec un indice de protection IP 65.
- Le micro-interrupteur vérifie que le corps du hachoir est parfaitement enclenché et le dispositif de couvercle de prise accessoire correspondant protège la rotation de l'arbre d'entraînement, augmentant considérablement la sécurité de la machine.
- Le modèle TNX 32 est équipé d'un interrupteur principal cadenassable avec fonction d'arrêt d'urgence, comme l'exige la réglementation en vigueur.
- Interrupteur de sécurité lié à une panne.
- Conforme aux exigences essentielles de la directive machines 89/392 et donc marqué CE.



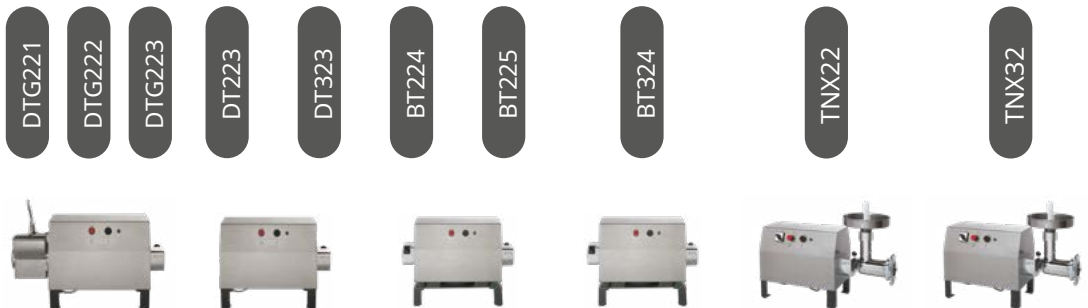
Hachoir à viande professionnel
Hachoir à viande professionnel

SÉLECTIONNER
VOTRE MODÈLE IDÉAL POUR LA
PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER
VOTRE MODÈLE IDÉAL POUR LA
PERFORMANCE

MODÈLE IDÉAL

Couverts à servir <i>Plats à servir</i>	50 600		50 600		50 600		50 600					
Nombre de prises <i>Nombre de pièces jointes</i>	1 + râpe 1 + râpe		1		2		2		1		1	
Tension <i>Tension</i>	230V 400V 230-400V		400V		230-400V 230V		230-400V		230-400V 50Hz		230-400V 50Hz	
Pouvoir <i>Pouvoir</i>	110W		1100W 2200W		1100W 1100W		2200W		1100W		2200W	
Vitesse <i>Vitesses</i>	1+1 2+2 1+1		2		1+1 1+1		1+1		-		-	
Dimensions LxPxH (mm) Poids <i>Dimensions LxPxH (mm) Poids</i>	670x260x375 35 kg		500x260x375 31 kg 570x260x375 41 kg		670x260x375 35 kg		750x260x375 45kg		260x375x37 39 kg		260x375x41 55kg	
Secteur d'exploitation : <i>Domaine opérationnel :</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités. <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités.</i>		Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités. <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités.</i>		Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités. <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités.</i>		Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, traiteurs, collectivités. <i>Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, collectivités.</i>		Petit et moyen restauration et pour les bouchers. <i>Pour les petits et moyens traiteurs et bouchers magasins.</i>		Pour la grande restauration et les collectivités. <i>Pour la grande restauration et les collectivités.</i>	



Accessoires interchangeables pour motoréducteurs et bi-réducteurs

Accessoires interchangeables pour machines universelles monodirectionnelles et bidirectionnelles



Pour : DTG DT BT

Pour : DTG DT BT

BASE TOURNANTE

Dimensions et poids : L130 x P260 x H270 mm - 4 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L350 x P300 x H450 mm - 6 kg

AMB001

66003170

BASE TOURNANTE EN ACIER INOXYDABLE

Dimensions et poids : L500 x P260 x H375 mm - 31 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L760 x P410 x H480 mm - 35 kg



Pour : DTG DT BT

Pour : DTG DT BT

HACHOIR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE 22 BOUCHES

Hachoir à viande en acier inoxydable.

Complet avec : bouche - hélice - plaque - couteau - trémie. Equipé en standard d'un couteau et d'une plaque en acier inoxydable avec trou : 4,5 mm (système Enterprise).

Production : environ 200 kg/h.

Dimensions et poids : L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L350 x P390 x H390 mm - 8 kg

HX82

66003290

HACHOIR À VIANDE EN ACIER INOXYDABLE 22 BOUCHES

Hachoir à viande en acier inoxydable.

Complet avec : bouche - hélice - plaque - couteau - trémie. Equipé en standard d'un couteau et d'une plaque en acier inoxydable avec trou : 4,5 mm (système Enterprise).

Production : environ 200 kg/h.

Dimensions et poids : L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L350 x P390 x H390 mm - 8 kg



Pour : BT324

Pour : BT324

HACHOIR À VIANDE INOX 32 BOUCHES

Hachoir à viande en acier inoxydable.

Complet avec : bouche - hélice - plaque - couteau - trémie. Equipé en standard d'un couteau et d'une plaque en acier inoxydable avec trou : 4,5 mm (système Enterprise).

Production : environ 260 kg/h.

Dimensions et poids : L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L350 x P390 x H350 mm - 7 kg

HX98

66003390

Hachoir à viande avec 32 ports de remplissage

Fabriqué en acier inoxydable.

Complet de trémie d'alimentation, poussoir, couteau et assiette.

Avec un trou de 4,5 mm (système Enterprise).

Performances : env. 260 kg/h.

Dimensions et poids avec emballage :

Dimensions et poids : L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L350 x P390 x H350 mm - 7 kg

Accessoires pour hachoirs à viande bouche 22 et bouche 32

Accessoires pour hachoir à viande avec 22 ports de remplissage et 32 ports de remplissage



Plaque en acier inoxydable

Plaque en acier inoxydable

PLAQUES EN ACIER INOXYDABLE TYPE 22

Plaque en acier inoxydable type 22

Modèle Modèle	Ø trou mm Ø trou mm	Code Codes
P22 020	2	66003300
P22 030	3	66003310
P22 045	4.5	66003320
P22 060	6	66003330
P22 080	8	66003380

PLAQUES EN ACIER INOXYDABLE TYPE 32

Plaque en acier inoxydable type 32

Modèle Modèle	Ø trou mm Ø trou mm	Code Codes
P32 020	2	66003400
P32 030	3	66003410
P32 045	4.5	66003420
P32 060	6	66003430
P32 080	8	66003440



Couteau en acier inoxydable

Couteau en acier inoxydable

Couteau en acier inoxydable type 22

Couteau inox type 22

Modèle Modèle	Code Codes
C22 001	66003170

Couteau en acier inoxydable type 32

Couteau inox type 32

Modèle Modèle	Code Codes
C32 001	66003480

GRB 095 GRM 095



Râpe à pain et à fromage Râpe à pain et à fromage

GRB 095 Râpe complète pour biréducteurs

Type : Râpe à rouleau.

Pour de grandes quantités de fromage et de pain. Corps en aluminium alimentaire, galet en acier inoxydable.

Production : 60 kg/h

Poids : 4 kg

GRB 095 Complet pour machine universelle bidirectionnelle

Type : Râpe amovible.

Adapté pour râper de grandes quantités de fromage et de pain. En alliage d'aluminium poli avec rouleau en acier inoxydable. Performances : 60 kg/h

Poids : 4 kg

GRM 095 Râpe complète pour motoréducteurs

Type : Râpe à rouleau.

Pour de grandes quantités de fromage et de pain. Corps en aluminium alimentaire, galet en acier inoxydable.

Production : 60 kg/h

Poids : 4 kg

GRM 095 Complet pour machine universelle simple

Type : Râpe amovible.

Adapté pour râper de grandes quantités de fromage et de pain. En alliage d'aluminium poli avec rouleau en acier inoxydable. Performances : 60 kg/h

Poids : 4 kg

GRB095

66003500

GRM 095

66003510

PV95C



Moulin à tomates et Passatutto Passoire à tomates et légumes

PV95C Moulin à tomates et moulin à tomates

Pour motoréducteurs et bi-réducteurs

Recommandé pour réduire en purée les légumes, légumineuses et tubercules cuits. Sépare automatiquement la peau et les graines du jus extrait. Corps, tamis, trémie et pare-éclaboussures en acier inoxydable.

Équipement : complet avec trémie et pilon.

Production : 200 kg/h

Poids : 7 kg

Passoire à tomates et légumes PV95C pour machine universelle simple et bidirectionnelle

Cette passoire à tomates et légumes permet de filtrer de grandes quantités de produits, en séparant la peau et les graines de la pulpe. Corps, tamis et trémie en acier inoxydable. Équipement :

complet avec trémie et poussoir. Performances : env. 200kg/h

Poids : 7 kg

PV95P Kit d'accessoires pour motoréducteurs et bi-réducteurs

Pour réduire en purée les légumes, légumineuses et tubercules cuits. Sépare automatiquement la peau et les graines du jus extrait. Corps, tamis, trémie et pare-éclaboussures en acier inoxydable.

Équipement : Complet avec trémie et pilon.

Production : 200 kg/h

Poids : 3kg

* Uniquement en combinaison avec l'accessoire hachoir à viande mod. HX82

Kit d'accessoires pour passoire à tomates PV95P

Cette passoire à tomates et légumes permet de filtrer de grandes quantités de produits, en séparant la peau et les graines de la pulpe. Corps, tamis et trémie en acier inoxydable. Équipement : Complet avec trémie et pilon.

Performances : 200 kg/h

Poids : 3 kg

* Uniquement avec accessoire hachoir à viande en acier inoxydable mod. HX82

PV95P



PV95C

66003570

PV95P

66003580

Accessoires interchangeables pour motoréducteurs et bi-réducteurs
Accessoires interchangeables pour machines universelles monodirectionnelles et bidirectionnelles

MCB095 MCM095



Moulin à café
Moulin à café

MCB095 Accessoire pour biréducteurs Pour moulin de grandes quantités de café. Le degré de mouture est variable via le régulateur micrométrique spécial. Équipement : Complet avec cloche transparente, couvercle et meules. Production : 60 kg/h Poids : 4 kg

MCB095 Accessoire de machine universel bidirectionnel Ce moulin peut moulin de grandes quantités de café. Avec meules réglables en acier inoxydable. Équipement : Complet avec cône d'alimentation en plexiglas transparent et couvercle en ABS.

Performances : 60 kg/h
 Poids : 4 kg

MCB095 66003920

MCM095 Accessoire pour motoréducteurs Pour moulin de grandes quantités de café. Le degré de mouture est variable via le régulateur micrométrique spécial. Équipement : Complet avec cloche transparente, couvercle et meules. Production : 60 kg/h Poids : 4 kg

MCM095 Accessoire machine universel unidirectionnel Ce moulin peut moulin de grandes quantités de café. Avec meules réglables en acier inoxydable. Équipement : Complet avec cône d'alimentation en plexiglas transparent et couvercle en ABS.

Performances : 60 kg/h
 Poids : 4 kg

MCM095 66003930

Accessoires interchangeables pour motoréducteurs et bi-réducteurs
Accessoires interchangeables pour machines universelles monodirectionnelles et bidirectionnelles



Laminoir

Plaque en acier inoxydable

Accessoire arrache-feuilles
Pour motoréducteurs et bi-réducteurs
 Véritable arrache-feuilles professionnel avec rouleaux en acier inoxydable de 200 mm de long. La distance entre les rouleaux et donc l'épaisseur de la pâte sont facilement réglables.

Modèle	Dimensions LxPxH (mm)	Poids (kg)	Code
Modèle	Dimensions LxPxH (mm)	Poids (kg)	Codes
TF95	420x180x190	7	66003960

Accessoire laminoir
Pour machine universelle simple et bidirectionnelle
 Ce laminoir est équipé d'un rouleau en inox de 200 mm de long et d'un dispositif de réglage de l'épaisseur de la pâte. Couvercle verrouillé électriquement pour plus de sécurité.

Modèle	Dimensions LxPxH (mm)	Poids (kg)	Code
Modèle	Dimensions LxPxH (mm)	Poids (kg)	Codes
TF95	420x180x190	7	66003960



Coupe-pâte

Accessoire coupe-feuilles Pour motoréducteurs et bi-réducteurs
 Dimensions et poids : L400 x P160 x H160 mm - 4,5 kg

Modèle	Type de coupe	Épaisseur (mm)	Code
Modèle	Type de coupe	Épaisseur (mm)	Codes
TP001	Cheveux d'ange, Taglioline	1	66003970
TP002	Tagliatelles	2	66003980
TP003	Trenette, Pappardelle	4	66003990
TP004	Fettucine	6.5	66004000
TP005	Lasagne	12	66004010

Accessoire coupe-pâte
Pour machine universelle simple et bidirectionnelle Dimensions et poids : L400 x P160 x H160 mm - 4,5 kg

Modèle	Type de coupe	Épaisseur (mm)	Code
Modèle	Type de coupe	Épaisseur (mm)	Codes
TP001	Cheveux d'ange, Taglioline	1	66003970
TP002	Tagliatelles	2	66003980
TP003	Trenette, Pappardelle	4	66003990
TP004	Fettucine	6.5	66004000
TP005	Lasagne	12	66004010



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
