



PH85

AUREA
advanced food preparation equipment



MACHINES À BURGERS

MACHINES DE FORMAGE DE HAMBURGERS



VOTEZ POUR LE VÔTRE ENTREPRISE À NATURE

Votez pour votre entreprise en faveur de la nature :

La philosophie d'Aurea, basée sur le respect de la nature et la redécouverte de ses valeurs, propose des équipements qui valorisent et valorisent la fraîcheur et le naturel des produits.

La philosophie d'Aurea est d'inspirer le respect de la nature en redécouvrant ses valeurs en proposant des équipements qui respectent et valorisent la fraîcheur des produits.



AUREA
advanced food preparation equipment



MACHINE À HAMBURGER ET BOULETTES DE VIANDE -MACHINE AUTOMATIQUE À BURGERS

Machines conçues pour satisfaire aussi bien les grandes productions, dans les versions électriques et automatiques. Idéales pour les boucheries, les boucheries des supermarchés, les grandes cuisines et les traiteurs, les machines à hamburger Aurea sont parfaites pour préparer des boulettes de viande ou des burgers, des aliments toujours très demandés et qui répondent aux goûts de nombreuses personnes et encore plus souvent des enfants.

La fraîcheur des ingrédients est fondamentale pour le succès des plats, qui peuvent être mélangés selon l'imagination du chef pour créer des recettes très savoureuses : la version gastronomique, par exemple, implique l'utilisation de légumes qui donnent arôme et saveur, comme la roquette fraîche, oignon, persil, tomate ou radicchio, ainsi que des fromages affinés, et bien plus encore, soutenant ainsi un maximum de créativité pour une cuisine simple et délicieuse.

Machines conçues pour répondre aux grandes productions, en versions électriques et automatiques.

Idéales pour les boucheries, les rayons viandes des supermarchés, les grandes cuisines et les traiteurs, les formuses à hamburger Aurea sont parfaites pour préparer des boulettes de viande ou des burgers, des aliments toujours bienvenus qui répondent aux goûts de nombreuses personnes et encore plus souvent des enfants.

Indispensable à la réussite des plats, la fraîcheur des ingrédients peut être mélangée au gré de l'imagination du chef pour créer des recettes savoureuses. La version gastronomique, par exemple, implique l'utilisation de légumes qui donnent saveur et goût comme la roquette fraîche, l'oignon, le persil, la tomate ou le radis, en plus du fromage, et plus encore, favorisant ainsi le maximum de créativité pour une cuisine simple et délicieuse.

PH85

ROBUSTESSE ET FIABILITÉ

La machine est compacte et composée de pièces qui ne nécessitent pas d'entretien préventif. Le moteur ventilé, la trémie et le groupe de mélange sont entièrement en acier inoxydable.

ROBUSTESSE ET FIABILITÉ

La machine est compacte et composée de pièces qui ne nécessitent pas d'entretien préventif. Le moteur ventilé, la trémie et le groupe de mélange sont entièrement construits en acier inoxydable.

PRODUCTIVITÉ

La trémie de 15 litres garantit une production continue et silencieuse. La machine ne nécessite aucune installation particulière et nécessite le recours à un seul opérateur.

PRODUCTIVITÉ

La capacité de la trémie est de 15 litres assurant une production continue et silencieuse. La machine ne nécessite aucune installation particulière et ne nécessite qu'un seul opérateur pour travailler.

SÉCURITÉ

Le moteur est entièrement isolé et protégé thermiquement. La machine est équipée de capteurs magnétiques séquentiels qui protègent sans gêner le travail. Toutes les pièces en contact avec le produit sont conformes aux réglementations internationales.

SÉCURITÉ

Le moteur est complètement isolé et protégé thermiquement. La machine dispose de capteurs magnétiques en séquence pour protéger sans gêner le travail. Toutes les pièces en contact avec le produit répondent aux normes internationales.



Machine à hamburger automatique PH85

Machine automatique pour la production continue de hamburgers et boulettes de viande. Indispensable pour les grandes collectivités, les laboratoires de transformation de la viande et pour ceux qui ont besoin de produire rapidement et avec précision. Des résultats parfaits : préparez des pièces toujours parfaitement égales en forme et en poids. Grande production de hamburgers (1200/h) et de boulettes de viande (2400/h).

Machine automatique à hamburgers PH85

Machine automatique pour la production continue de hamburgers et boulettes de viande. Indispensable pour les grandes communautés, les laboratoires de viande et ceux qui ont besoin de produire rapidement et avec précision. Des résultats parfaits : il prépare des pièces toujours parfaitement identiques en taille et en poids, permettant une production importante de hamburgers (1200/h) et de boulettes de viande (2400/h).

LARGE GAMME ET POIDS RÉGULIER DES PRODUITS (DE 10 À 240 GR)

GROUPE DE TRAITEMENT ENTièrement EN ACIER INOXYDABLE

TOTALEMENT DÉMONTAGE ET LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

DEGRÉ DE PROTECTION IP 55

GRANDE EXTENSION ET RÉGULARITÉ DU POIDS DES PRODUITS (10 À 240 G)

GROUPE DE TRAVAIL ENTièrement EN ACIER INOXYDABLE

Amovibilité totale et lavable au lave-vaisselle DEGRÉ DE PROTECTION IP 55





FACILITÉ D'UTILISATION

La trémie, l'ensemble de lames et les disques de façonnage interchangeables en acier inoxydable sont facilement amovibles et passent au lave-vaisselle.

Même le moteur, protégé par le carter, peut être lavé avec une lance basse pression.

La machine ne nécessite aucune installation particulière et ne nécessite qu'un seul opérateur.

FACILE À UTILISER

La trémie, le groupe de lames façonneuses et les disques interchangeables en acier inoxydable sont facilement amovibles et passent au lave-vaisselle.

Le moteur est protégé par un carter pouvant être nettoyé avec une buse basse pression.

La machine ne nécessite pas d'installations particulières et ne nécessite qu'un seul opérateur.

MACHINE À HAMBURGER ET BOULETTES DE VIANDE -MACHINE AUTOMATIQUE À BURGERS

Monophasé :puissance 370W 0,5Hp 230V 50Hz

Triphasé :puissance 370W 0,5Hp 230/400V 50Hz

Version:Machine automatique à hamburgers et boulettes de viande avec corps de machine en acier inoxydable AISI304

Production:max 1200 pcs/h hamburgers et 2400 pcs/h boulettes de viande

Ajustement du poids :de 10 à 240 g selon produit et calibrage avec levier de réglage

Capacité du réservoir :Transformation de la viande 15 litres entièrement en acier inoxydable avec couvercle de fermeture en acier inoxydable et dispositif de sécurité contre l'ouverture pendant le fonctionnement

Groupe de mélange et de pression :amovible en acier

inoxydable **Moteur**:asynchrone auto-ventilé **Degré de**

protection des machines :IP55 **Dimensions**:L290 x P450 x

H720 mm **Poids**:47 kg

* La machine doit être complétée par au moins un disque de façonnage choisi parmi ceux disponibles

*Autres tensions sur demande

Monophasé :puissance 370W 0,5Hp 230V 50Hz

Triphasé :puissance 370W 0,5Hp 230/400V 50Hz

Version:Machine de table automatique pour hamburgers et boulettes de viande avec corps en acier inoxydable AISI304

Production:max 1200 unités/h pour les hamburgers et 2400 unités/h pour les boulettes de viande

Ajustement du poids :de 10 à 240 gr selon le disque de façonnage avec registre à levier de calibrage

Capacité du réservoir :système de traitement de la viande 15 litres entièrement en acier inoxydable, avec couvercle en acier inoxydable et dispositif de sécurité en cas d'ouverture pendant le mouvement

Groupe de mélange et de pression :en acier inoxydable entièrement amovible

Moteur:asynchrone et ventilé **Niveau**

de protection des machines :IP55

Dimension:L290 x L450 x H720 mm

Poids:47 kg

* La machine doit être complétée par au moins un disque de façonnage choisi parmi ceux disponibles

*Autres tensions sur demande



Monophasé -*Monophasé* code 01XBS78200C - Boîtier de caméra uniquement -*Seule machine corporelle*

Triphasé -*Triphasé*code 01XBS78200 - Boîtier de caméra uniquement -*Seule machine corporelle*

DISQUES DE FAÇONNEMENT POUR PH85 - DISQUES DE MOULAGE POUR PH 85

Pour la production de boulettes de viande Ø 40 mm. L'épaisseur et le poids de chaque portion sont établis avec le levier du registre. Le poids varie de 10 à 40 g, les hauteurs de 10 à 27 mm Production 2400 unités/heure

Caractéristiques:Disque en acier inoxydable à 8 trous avec patins en ABS de qualité alimentaire

Pour production de boulettes de viande Ø 40 mm. L'épaisseur et le poids des portions peuvent être réglés à l'aide du levier de réglage. Le poids varie de 10 à 40 gr, les hauteurs de 10 à 27 mm et l'unité de rendement horaire est de 2400.

Caractéristiques:disque 8 trous en inox complet de patins ABS alimentaires



Ø 40 mm

Pour la production de hamburgers Ø 90 mm. L'épaisseur et le poids de chaque portion sont établis avec le levier du registre. Le poids varie de 60 à 200 g, les hauteurs de 5 à 27 mm. Production 1200 unités/heure.

Caractéristiques:Disque en acier inoxydable à 4 trous, équipé de patins en ABS de qualité alimentaire

Pour la production de hamburgers Ø 90 mm. L'épaisseur et le poids des portions peuvent être réglés à l'aide du levier de réglage. Le poids varie de 60 à 200 gr, les hauteurs de 5 à 27 mm et l'unité de rendement horaire est de 1200.

Caractéristiques:disque 4 trous en inox complet de patins ABS alimentaires



Ø 90 mm

Pour la production de hamburgers Ø 98 mm. L'épaisseur et le poids de chaque portion sont établis avec le levier du registre. Le poids varie de 80 à 240 g, les hauteurs de 5 à 27 mm. Production 1200 unités/heure.

Caractéristiques:Disque en acier inoxydable à 4 trous, équipé de patins en ABS de qualité alimentaire

Pour la production de hamburgers Ø 98 mm. L'épaisseur et le poids des portions peuvent être réglés par levier de réglage. Le poids varie de 80 à 240 gr, les hauteurs de 5 à 27 mm et l'unité de rendement horaire est de 1200.

Caractéristiques:disque 4 trous en inox complet de patins ABS alimentaires



Ø 98 mm

code 01XBT71874

code 01XBT71871

code 01XBT71872



DES RÉSULTATS PARFAITS

Prépare des pièces parfaitement identiques de 60 à 240 grammes, variant en épaisseur (de 5 à 21 mm) et en diamètre (de 90 à 98 mm)

RÉSULTAT PARFAIT

Il prépare des pièces dont la forme et le poids sont toujours parfaitement égaux en grammes (60-240 gr), épaisseur (5-21 mm) et diamètre (90-98 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
