



PLD050 PLD051 PLE050 PLE051 PLE060 PLE061

AUREA
advanced food preparation equipment



POMPE DE TRANSFERT DE LIQUIDE

POMPE DE TRANSFERT DE LIQUIDE

Cet équipement permet de résoudre un problème sérieux existant dans les grandes cantines : "Comment transférer des semi-liquides ou des liquides, même bouillants, d'un récipient servant à la cuisson (marmite - braisière) vers un récipient servant à la distribution". De plus, ils éliminent tous risques de brûlures pour l'opérateur et les problèmes de contamination du liquide alimentaire lors de la décantation. Ces machines sont adaptées au contact alimentaire et sont équipées de tous les dispositifs de sécurité conformes aux normes CE.

Pour mélanger, fluidifier, réduire et émulsionner. Construit entièrement en acier inoxydable 18/8. Monté sur un chariot mobile en inox. S'adapte à toutes les formes de récipients : cylindriques, rectangulaires, etc. Pas de système de libération de tension. Dispositif de sécurité en position de non-travail et anneau de protection pour la tête de meulage. Micro-mixeur en inox pour la cuisine et pour les soupes de poisson en option.



VOTEZ POUR LE VÔTRE ENTREPRISE À NATURE

PLD050 PLD051 PLE050 PLE051 PLE060 PLE061

PLDPOMPE DE TRANSFERT

Les pompes de transfert modèles PLD 050, PLD 051, PLE 060 et PLE 061 permettent de transférer facilement et en toute sécurité, d'un récipient à un autre, tout liquide alimentaire, même dense ou contenant des corps solides en suspension, même lorsqu'ils ont un débit très élevé. et cette simple opération de transfert peut être dangereuse pour ceux qui la réalisent.

Les possibilités d'utilisation de ces machines sont innombrables ; en effet, les différents produits peuvent être déplacés d'un conteneur à un autre, ou remis en circulation à l'intérieur du même conteneur pour être mélangés, notamment lorsque différents produits ont un poids spécifique différent. Ils conviennent donc à la manipulation de divers produits alimentaires tels que les jus de fruits, la sauce tomate, la crème, le lait, la confiture, le yaourt, le vin et surtout les purées de légumes, les bouillons, les soupes liquides ou épaisses aux températures auxquelles ils doivent être servis.

PLDPOMPE DE TRANSFERT DE LIQUIDE

Nos pompes de transfert de liquide modèles PLD 050, PLD 051, PLE 060 et PLE 061 vous permettent de transférer d'un récipient à un autre, facilement et en toute sécurité, tous les aliments liquides, même denses ou volumineux, même à très haute température, lorsqu'ils sont autrement pourrait devenir très dangereux f

Divers travaux peuvent être effectués avec différents poids spécifiques, autres ou simplement agités, de la crème alimentaire, des purées de lait, de confiture et de marmelade, des bouillons et une température dense ou identique dont ils ont besoin.

CONCEPTION ITALIENNE

Convient aux produits alimentaires tels que les jus de fruits, la sauce tomate, la crème, le lait, la confiture, le yaourt, le vin et surtout les purées de légumes, les bouillons, les soupes liquides ou épaisses aux températures auxquelles ils doivent être servis.

Convient pour les jus de fruits, la sauce tomate, la crème, le lait, les confitures et marmelades, les yaourts, le vin et surtout les purées de légumes, les bouillons et les soupes denses ou fines qui peuvent être transférées à la même température qu'elles doivent être servies.



HYGIÈNE

Le corps de la pompe est en acier inoxydable, la turbine, les tuyaux d'aspiration et de refoulement sont en matériau parfaitement non toxique et adapté à un usage alimentaire. Les canalisations d'aspiration et de refoulement sont fixées au corps de pompe par l'intermédiaire de manchons facilement dévissables à la main, sans équipement particulier ; par conséquent, les tubes peuvent être facilement démontés.

La pompe peut être complètement démontée en dévissant simplement trois vis de fixation avec une clé spéciale. L'ensemble du compartiment de la pompe et de la turbine peuvent être soigneusement lavés car ils sont complètement isolés des composants électriques de la machine.

SÉCURITÉ

Le tuyau de refoulement est équipé d'une poignée isolée confortable qui protège l'opérateur des brûlures. La partie du conduit d'aspiration qui est immergée dans le liquide est en acier inoxydable et est équipée d'une poignée isolée. Le compartiment de la pompe est protégé par un micro-interrupteur pour garantir que le moteur ne puisse pas démarrer pendant les opérations de nettoyage du compartiment lui-même et de la pompe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

- La structure de la machine, le corps de la pompe, le chariot et le tuyau de refoulement sont entièrement en acier inoxydable.
- La composition particulière de la roue permet une température d'utilisation jusqu'à 80°/90° C. Car une température plus élevée compromettrait irrémédiablement la durée de vie de la roue elle-même.
- Une minuterie de 15 minutes vous permet de contrôler la quantité de liquide transférée dans le nouveau récipient et d'automatiser les opérations plus longues.
- La fonction minuterie peut être exclue, ce qui fait fonctionner la pompe en continu.
- La machine est montée sur quatre roues, dont deux sont freinées pour éviter tout déplacement accidentel, créant une situation dangereuse pour l'opérateur s'il verse des produits chauds.
- Le moteur est ventilé.
- Les commandes sont en 24 Volts avec un indice de protection IP 65.
- Le microswitch commande l'ouverture du compartiment pompe et arrête le fonctionnement du moteur.
- Sécurité due au manque de tension.
- Conforme aux exigences essentielles de la directive machines 89/392 et donc marqué CE.

PLD050/051

- Il est également disponible dans la version PLD 051 avec bouton sur le distributeur.
- La pompe est immédiatement auto-amorçante jusqu'à 5 m et a un débit de 50 l/min à la même distance.

PLÉ 060/061

- La machine est équipée d'un variateur électronique de vitesse qui permet de réguler le débit du produit.
- Les dimensions plus grandes de la pompe par rapport aux modèles PLD 050 et PLD 051 permettent un passage de composants solides en suspension dans le produit jusqu'à 10x10x10 mm.
- La pompe est immédiatement auto-amorçante jusqu'à 5 m et a un débit allant jusqu'à 85 l/min à la même distance.
- Il est également disponible dans la version PLE 061 avec bouton sur le distributeur.

KIT MACHINES

Passoire à bouillon

Clé pour démonter la pompe

HYGIÈNE

Le corps de la pompe est en acier inoxydable, le rotor et les tubes d'aspiration et de refoulement sont réalisés en matériaux totalement non toxiques et adaptés aux aliments. Les tubes d'aspiration et de refoulement sont fixés au corps de la pompe avec des raccords qui peuvent être facilement dévissés à la main, sans nécessiter d'outils particuliers ; les tubes peuvent donc être facilement retirés.

La pompe peut être complètement démontée, simplement en dévissant trois vis de serrage à l'aide d'une clé spécifique. L'ensemble du réservoir de la pompe peut être soigneusement lavé car il est complètement isolé des composants électriques de la machine.

SÉCURITÉ

Le tube d'aspiration est livré avec une poignée isolée confortable qui protège l'utilisateur des brûlures. La partie du conduit d'aspiration qui est immergée dans le liquide est construite en acier inoxydable et possède une poignée isolée. Le réservoir de la pompe est protégé par un micro-interrupteur qui rend impossible la mise en marche du moteur lors du nettoyage du réservoir lui-même ou de la pompe.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES

- Le corps de la machine, le corps de la pompe, le chariot et les tubes d'aspiration sont entièrement fabriqués en acier inoxydable.
- La construction particulière du rotor permet une utilisation jusqu'à atteindre une température de 80°/90°C. Une température plus élevée compromettrait la durée de vie du rotor lui-même.
- Une minuterie de 15 minutes permet de contrôler la quantité de liquide transférée dans le nouveau récipient et également d'automatiser des opérations plus longues.
- La minuterie peut être désactivée en mettant la pompe en mode non-stop.
- La machine est équipée de quatre roulettes, dont deux avec butées, qui l'empêchent de se déplacer accidentellement, créant ainsi des situations dangereuses pour l'utilisateur lors du transfert de produits chauds.
- Il dispose d'un moteur ventilé.
- Il dispose de commandes 24 Volts et d'un indice de protection (IP) de 65.
- Le microswitch commande l'ouverture du réservoir de la pompe et arrête le moteur
- "Pas de protection "volt".
- Il est conforme aux exigences fondamentales énoncées dans le règlement 82/392 sur les machines et est donc marqué CE.

PLD050/051

- Le modèle PLD 051 est livré équipé d'un bouton-poussoir à la livraison.
- La pompe s'auto-amorce instantanément jusqu'à 5 m et a un débit de 50 l/min à la même distance.

PLÉ 060/061

- Afin de garantir un flux régulier du produit, cette machine est équipée d'un variateur électronique de vitesse.
- Par rapport aux modèles PLD 050 et PLD 051, le corps de la pompe est plus grand afin de permettre aux pièces de 10x10x10 mm de circuler dans la pompe sans aucun dommage.
- La pompe s'auto-amorce instantanément jusqu'à 5 m et a un débit de 85 l/min à la même distance.
- Le modèle PLE 061 est livré équipé d'un bouton-poussoir à la livraison.

KIT MACHINES

Filtre d'actions

Clé de démontage de pompe

SÉLECTIONNER
VOTRE MODÈLE
IDÉAL POUR
PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER
TON
PERFORMANCE
MODÈLE IDÉAL



PLD050

PLD051

PLE050

PLE051

PLE060

PLE061

Données et caractéristiques techniques

Données techniques et caractéristiques

Litres transférés par minute <i>Litres transférés par minute</i>	50 l/min	50 l/min	50 l/min	50 l/min	80 l/min	80 l/min
Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie <i>Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie</i>	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Complet avec télécommande sur le distributeur <i>Complet avec télécommande sur le distributeur</i>	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Pouvoir <i>Pouvoir</i>	550W	550W	550W	550W	1500W	1500W
Tension <i>Tension</i>	230-400V	230-400V	230V	230V	230V	230V
Secteur d'exploitation : <i>Domaine opérationnel :</i>	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés	Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, entreprises restauration, communauté Écoles, cantines, épicerie fines, restaurants, hôtels, restauration, communautés

DONNÉES TECHNIQUES
DONNÉES TECHNIQUES

	MOD.	CODE	Volt	W	Débit / Capacité Lt/min	Poids / Poids Kilogrammes	LxPxH mm
PLD PLÉ Pompe transfert de liquides <i>Transfert de liquide Pompe</i>	PLD 050	66003080	230-400V/50Hz	550	50	45	510x650x1290
	PLD 051	66003090	230-400V/50Hz	550	50	45	510x650x1290
	PLÉ 050	66008210	230 V/50 Hz	550	50	45	510x650x1290
	PLÉ 051	66008200	230 V/50 Hz	550	50	45	510x650x1290
	PLÉ 060	66007300	230 V/50 Hz	1500	80	45	510x650x1290
	PLE 061	66007400	230 V/50 Hz	1500	80	45	510x650x1290

PLD050

POMPE DE TRANSFERT DE LIQUIDE - POMPE DE TRANSFERT DE LIQUIDE



Triphasé :230-400 V/50 Hz/550 W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées.

Débit de la pompe :50 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Triphasé :230-400 V/50 Hz/550 W **Équipement**:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un microswitch spécial contre la surchauffe.

Capacité de la pompe :50 l/

min. Dimensions et poids :

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Réf.66003080

PLD051



Triphasé :230-400 V/50 Hz/550 W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées. Avec bouton sur le distributeur. **Débit de la pompe** :50 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Triphasé :230-400 V/50 Hz/550 W **Équipement**:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un micro-interrupteur spécial contre la surchauffe. Avec interrupteur de commande sur la pompe. **Capacité de la pompe** :50 l/min. **Dimensions et poids :**

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Code 66003090

PLE050



Monophasé :230 V/50 Hz/550 W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées.

Débit de la pompe :50 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Monophasé :230 V/50 Hz/550 W **Équipement**:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un microswitch spécial contre la surchauffe.

Capacité de la pompe :50 l/

min. Dimensions et poids :

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Code 66008210

PLE051

Monophasé :230 V/50 Hz/550 W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées. Avec bouton sur le distributeur. **Débit de la pompe :**50 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Monophasé :230 V/50 Hz/550 W **Équipement:***Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un micro-interrupteur spécial contre la surchauffe. Avec interrupteur de commande sur la pompe. Capacité de la pompe :50 l/min. Dimensions et poids :*

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg



Code 66008200

PLE060

Monophasé :230V / 50Hz / 1500W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées.

Débit de la pompe :80 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Monophasé :230V / 50Hz / 1500W **Équipement:***Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un microswitch spécial contre la surchauffe.*

Capacité de la pompe :80 l/

min. Dimensions et poids :

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg



Code 66007300

PLE061

Monophasé :230V / 50Hz / 1500W

Équipement:Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un capteur d'arrêt de pompe pour températures élevées. Avec bouton sur le distributeur. **Débit de la pompe :**80 l/min.

Dimensions et poids :L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage : L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Monophasé :230V / 50Hz / 1500W **Équipement:***Complet avec chariot de transport en acier inoxydable et minuterie. Equipé d'un micro-interrupteur spécial contre la surchauffe. Avec interrupteur de commande sur la pompe. Capacité de la pompe :80 l/min. Dimensions et poids :*

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions et poids avec emballage :

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg



Code 66007400



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
