



PL PV

**AUREA**  
advanced food preparation equipment



ÉPlucheurs

*ÉPlucheurs*

Avec la gamme complète d'éplucheurs Aurea, il est vraiment facile de préparer des recettes de légumes frais ou des salades riches en saveur et en couleur, en réduisant considérablement la phase de préparation et de découpe. La version polyvalente en particulier est **capable d'assurer le plus grand nombre de fonctions requises dans la cuisine** comme éplucher les pommes de terre, les carottes, les oignons, l'ail, brosser les nouveaux légumes, presser les salades, nettoyer les moules.

Avec la gamme complète d'éplucheurs Aurea, il est très facile de préparer des recettes avec des légumes frais et des salades riches en goût et en couleur, en réduisant considérablement le temps de préparation. La version polyvalente notamment **peut fournir autant de fonctionnalités demandées dans la cuisine** comme éplucher des pommes de terre, des carottes, des oignons, de l'ail, frotter des légumes, essorer des salades, gratter des moules.



# VOTEZ POUR LE VÔTRE ENTREPRISE À NATURE

## PLÉplucheur de pommes de terre

Série complète d'éplucheurs capables de satisfaire les petits, moyens et grands utilisateurs. Ce sont des machines **IDÉAL POUR ÉPLUCHER TOUS LES TYPES ET TAILLES DE POMMES DE TERRE**, avec une capacité de production horaire qui varie de 120 à 650 kg, selon le modèle choisi. En équipant l'appareil de la bande abrasive (en option), facilement amovible, le temps de pelage est réduit de 33%.

## PVPOLYVALENT

Une large gamme d'équipements conçus pour répondre aux multiples besoins de la cuisine professionnelle. Avec la même machine, en appliquant uniquement l'accessoire approprié, il est possible de : **LAVAGE, ESSORAGE, BROSSE, RACLAGE ET PELAGE**. Les capacités de production satisfont des demandes allant de 250 à 650 kg/h de produit traité, avec l'utilisation de 7 accessoires interchangeables et 2 vitesses de rotation.

## PLÉplucheurs de pommes de terre

Une série complète d'éplucheurs de pommes de terre, capables de répondre aux petits et grands besoins des utilisateurs. Ces machines sont **IDÉAL pour éplucher les pommes de terre de tout type et dimension**, avec une capacité de production de 120 à 650 kg par heure, selon le modèle. Le montage de la bande abrasive (en option), facilement amovible, permet d'obtenir une réduction de 33% du temps de pelage.

## PVÉPULLEURS UNIVERSELS

Une large gamme de machines, répondant aux différents besoins de la cuisine professionnelle. Avec la même machine, en ajoutant simplement les accessoires appropriés, il est possible de : **LAVAGE, CENTRIFUGE, BROSSE, RACLAGE ET PELAGE**. La capacité de production varie de 250 à 650 kg par heure de produit travaillé, en utilisant 7 accessoires interchangeables et 2 vitesses de rotation, selon les besoins spécifiques.

PL PV

CONCEPTION ITALIENNE



PL PV

MODÈLE IDÉAL  
POUR LES PRODUCTIONS MOYENNES

IDÉAL MODÈLE POUR  
PRODUCTIONS MOYENNES



Commandes  
Panneau de contrôle



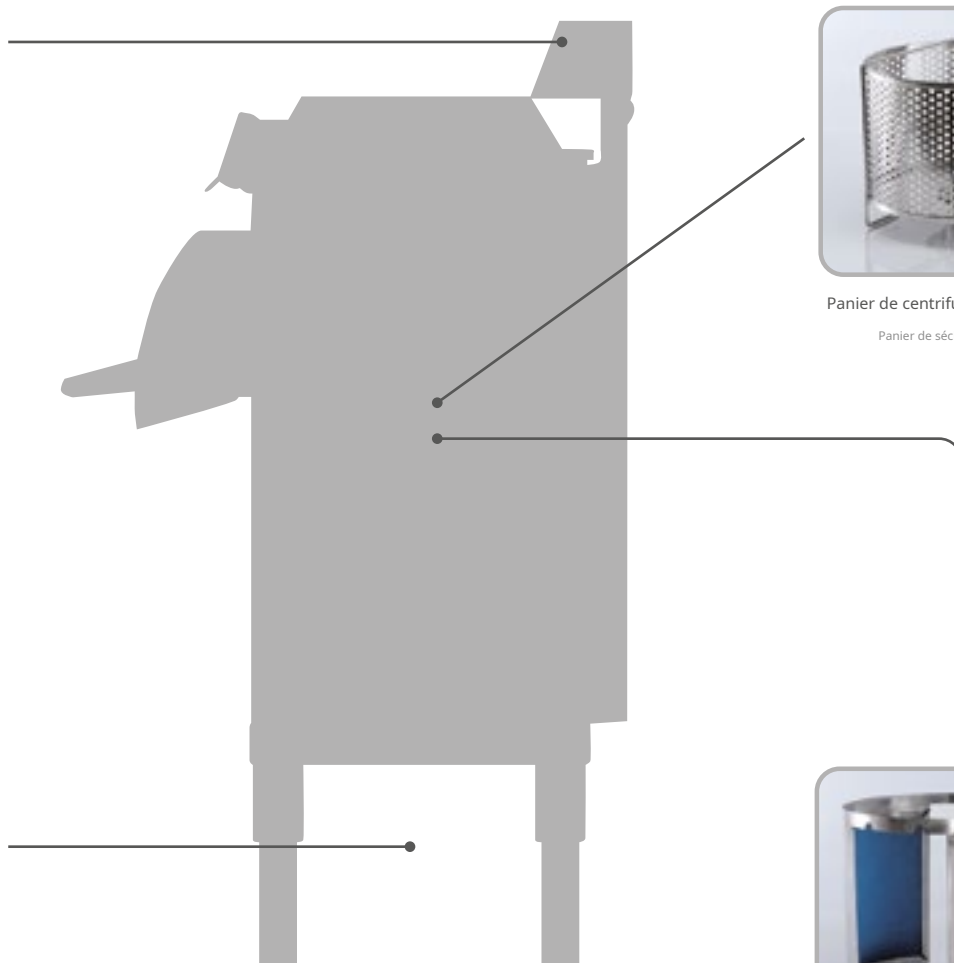
Panier de centrifugeuse en option  
Panier de séchage en option



Réservoir avec filtre en  
acier inoxydable en option  
Filtre à déchets S/S en option



Bande abrasive amovible  
facultatif  
Bande abrasive amovible en option



- ✓ Large gamme de disques et accessoires disponibles
- ✓ 2 vitesses pour optimiser le résultat de chaque disque
- ✓ Structure et porte en acier inoxydable pour une étanchéité et une hygiène parfaites

#### LES AVANTAGES DE LA DUCTILITE

Pouvoir travailler avec une seule machine et adapter ses fonctions aux besoins du moment est vraiment utile dans chaque cuisine, surtout si vous devez produire une grande variété de plats toujours frais en peu de temps et si vous êtes pressé. peut réduire les temps de traitement des pommes de terre et des carottes grâce à la bande abrasive latérale.

- ✓ Large gamme de disques et accessoires disponibles
- ✓ 2 vitesses pour optimiser le résultat de chaque disque
- ✓ Corps et hublot en acier inoxydable pour une étanchéité et une hygiène parfaites

#### AVANTAGES DE LA DUCTILITÉ

Travailler avec une seule machine et adapter ses fonctions aux besoins du moment est vraiment utile dans chaque cuisine, surtout si vous devez produire une grande variété de plats toujours frais en peu de temps et si vous êtes pressé, vous pouvez réduire le traitement des pommes de terre et des carottes grâce à la gamme latérale abrasive.

## DISQUES - ACCESSOIRES DISQUES - RACCORDS

**S** standard - tenue standard

**C** = facultatif

		Disque abrasif pommes de terre - carottes	Disque abrasif oignons - ail	Disque de nettoyage moules et moules	Disque de nettoyage et un pinceau légumes et fruits	Panier centrifuger	Abrasif côté	Plateau avec filtre
MOD.		Disques abrasifs pommes de terre - carottes	Disques abrasifs oignons - ail	Moules et Fruits de mer disque de nettoyage	Nettoyage et disque de brosse pour les légumes et des fruits	Séchage de salade basket-ball	Abrasif latéral groupe	Filtre CUVE
<b>PV</b> Éplucheurs polyvalent Universel éplucheurs	PV/10	<b>S</b>	<b>C</b>	<b>OU</b>	<b>C</b>		<b>C</b>	<b>OU</b>
	PV/23	<b>S</b>	<b>C</b>	<b>OU</b>	<b>C</b>	<b>OU</b>	<b>C</b>	<b>OU</b>
	PV/32	<b>S</b>	<b>C</b>		<b>C</b>	<b>OU</b>	<b>C</b>	<b>OU</b>
<b>PL</b> Éplucheur de pommes de terre carottes Pommes de terre - carottes éplucheurs	PL/10	<b>S</b>	<b>C</b>				<b>C</b>	<b>OU</b>
	PL/23	<b>S</b>	<b>C</b>				<b>C</b>	<b>OU</b>
	PL/32	<b>S</b>					<b>C</b>	<b>OU</b>

## PRATICITÉ ET SÉCURITÉ FACILE À UTILISER ET SÛR



Les appareils ont un couvercle transparent qui permet une inspection visuelle à n'importe quelle étape du traitement ; ce couvercle, équipé d'un micro de sécurité, peut être ouvert complètement pour faciliter au maximum les opérations de chargement.

La porte de sortie des produits est particulièrement ergonomique et est également équipée d'un micro de sécurité.

Toutes les machines sont construites dans le respect des normes de sécurité CEE et sont donc équipées de tous les capteurs ou dispositifs spécifiques nécessaires.

Le boîtier de commande et les autres composants électriques sont protégés et approuvés conformément aux normes IPX5 ; le moteur est protégé contre la surchauffe de fonctionnement.

Les machines sont dotées d'un couvercle transparent qui permet une inspection visuelle à tout moment, pendant n'importe quelle phase de travail ; ce couvercle, doté d'un microélément de sécurité, peut être complètement ouvert pour faciliter au mieux les opérations de chargement.

La porte de sortie du produit, particulièrement ergonomique, est également dotée d'un microélément de sécurité.

Toutes les machines sont produites conformément à la réglementation CE, elles sont donc équipées de tous les capteurs ou dispositifs spécifiques requis.

Le boîtier de commande et les autres pièces électriques sont protégés et approuvés conformément aux réglementations IPX5 ; le moteur est protégé contre la surchauffe pendant les phases de travail.

SÉLECTIONNER  
VOTRE MODÈLE  
IDÉAL POUR  
PRODUCTIVITÉ

SÉLECTIONNER  
TON  
PERFORMANCE  
MODÈLE IDÉAL

PL10  
PV10



PL23  
PV23



PL32  
PV32



Couverts à servir  
Plats à servir

120  
250

1000  
1200

1200  
2500

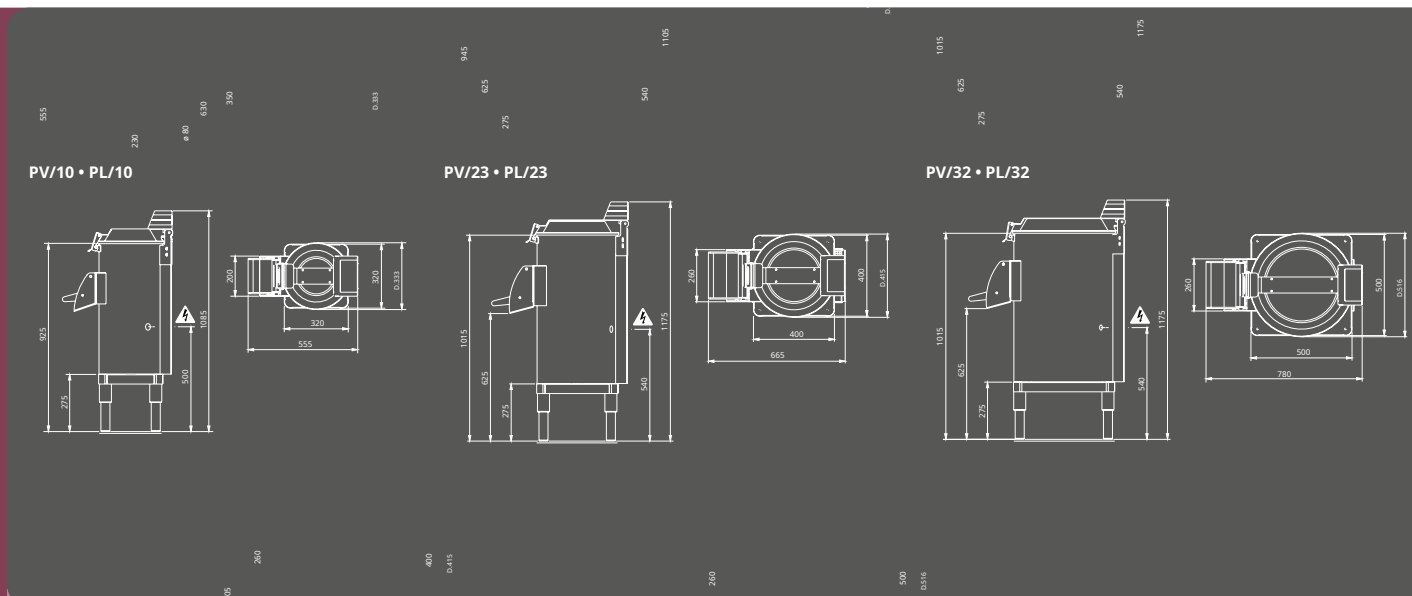
<p>Juste des pommes de terre, des carottes et des oignons</p> <p>Seulement des pommes de terre, des carottes et des oignons</p>	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non
<p>Capacité de travail par cycle</p> <p>Cycle de capacité de travail</p>	≤10 kg		≤23 kg		≤32 kg	
<p>Production horaire (pommes de terre)</p> <p>Besoins horaires de production (pommes de terre)</p>	≤250kg/h		≤450kg/h		≤650kg/h	
<p>Secteur opérationnel</p> <p>Zone opérationnelle</p>	Écoles, grands restaurants, hôtels, laboratoires gastronomiques		Cantines collectives, entreprises de restauration, petites industries, maisons de retraite, navires communautaires, cuisines de campagne		Cantines, entreprises de restauration, petites industries, hôpitaux, collectivités, navires, cuisines de campagne	
<p>Double vitesse</p> <p>Double vitesse</p>	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
<p>Puissance du moteur</p> <p>Puissance du moteur</p>	370W 0,5 CV	320W 0,43 CV	750W 1 CV	550W 0,75 CV	1100W 1,5 CV	1300W 1,7 CV

DONNÉES TECHNIQUES  
DONNÉES TECHNIQUES

\* = pommes de terre - pommes de terre \*\* = moules - moules

	MOD.	Capacité	Production	Nombre de vitesses / tr/min N° de vitesse / tr/min	Tension	Puissance maximale	Raccordement à l'eau	Tuyau de vidange	Poids net
		Capacité de charge	Sorties		Tension nominale	Puissance maximale	Raccordement à l'eau	Tuyau de vidange	Poids net
<b>PV</b> Éplucheurs polyvalent Universel éplucheurs	PV/10	10	250*	2/220-240	230/50/3 400/50/3	0,22 - 0,3	3/4 GAZ	80	39
	PV/23	23	450*	2/175-350	230/50/3 400/50/3	0,6 - 0,75	3/4 GAZ	80	51
	PV/32	32	650*	2/125-250	230/50/3 400/50/3	1,2 - 1,28	3/4 GAZ	120	68
<b>PL</b> Éplucheur de pommes de terre carottes Pommes de terre - carottes éplucheurs	PL/10	10	250*	1 / 420	230/50/1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,37	3/4 GAZ	80	36
	PL/23	23	450*	1/350	230/50/1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,75	3/4 GAZ	80	49
	PL/32	32	650*	1/250	230/50/1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	1.1	3/4 GAZ	120	66

DESSINS TECHNIQUES  
DESSINS TECHNIQUES



LES MACHINES SONT CONFORMES AUX  
RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES SUIVANTES

- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)



LES MACHINES SONT CONFORMES AUX  
NORMES EUROPÉENNES SUIVANTES

- EN ISO 12100-1e2 (principes généraux de conception)
- EN 60204-1 (équipement électrique des machines)



MODÈLE

- PV/10\_ PL/10\_ L 330 mm x P 550 mm x H 1085 mm L
- PV/23\_ PL/23\_ 415 mm x P 665 mm x H 1175 mm L
- PV/32\_ PL/32\_ 516 mm x P 780 mm x H 1175 mm

DIMENSIONS

MODÈLE

- PV/10\_ PL/10\_ L 330 mm x P 550 mm x H 1085 mm L
- PV/23\_ PL/23\_ 415 mm x P 665 mm x H 1175 mm L
- PV/32\_ PL/32\_ 516 mm x P 780 mm x H 1175 mm

DIMENSIONS



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

---