



PL PV

AUREA
advanced food preparation equipment



PELATORI
PEELERS

Con la completa gamma di pelatori Aurea è davvero molto facile preparare ricette di verdure fresche o insalate ricche di gusto e colore riducendo drasticamente la fase di preparazione al taglio. La versione polivalente in particolare è **in grado di assicurare il maggior numero di funzioni richieste in cucina** come pelare patate, carote, cipolle, aglio, spazzolare verdure novelle, centrifugare insalate, pulire mitili.

With the complete range of Aurea peelers it is very easy to prepare recipes with fresh vegetables and salads rich in taste and color, dramatically reducing the run-up to cut. The multi-purpose version in particular **can provide as many features requested in the kitchen** as peeling potatoes, carrots, onions, garlic, scrubbing vegetables tidings, spin-drying salads, scratching mussels.



VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

PL PELAPATATE

Serie completa di pelatori in grado di soddisfare la piccola, media e grande utenza. Sono macchine **IDEALI PER LA PELATURA DI PATATE D'OGNI TIPO E DIMENSIONE**, con una capacità produttiva oraria che da 120 può arrivare fino a 650 kg, in base al modello prescelto. Dotando l'apparecchio della fascia abrasiva (optional), facilmente rimovibile, si diminuisce del 33% il tempo di pelatura.

PV POLIVALENTI

Una vasta gamma di attrezzature atte a risolvere le molteplici esigenze della cucina professionale. Con la stessa macchina, applicando solamente il corretto accessorio, è possibile infatti: **LAVARE, CENTRIFUGARE, SPAZZOLARE, RASCHIARE E PELARE**. Le capacità produttive soddisfano richieste che vanno da 250 a 650 kg/h di prodotto lavorato, con l'utilizzo di ben 7 accessori intercambiabili e 2 velocità di rotazione.

PL POTATO PEELERS

A complete series of potato peelers, able to meet users' small and big needs. These machines are **IDEAL TO PEEL POTATOES OF ANY TYPE AND DIMENSION**, with a production capacity from 120 up to 650 kg per hour, according to the model. Mounting the abrasive band (optional), easily removable, a 33% reduction in peeling time can be obtained.

PV UNIVERSAL PEELERS

A wide range of machines, meeting various needs of the professional kitchen. With the same machine, simply adding suitable accessories, it is possible to: **WASH, CENTRIFUGATE, BRUSH, SCRAPE AND PEEL**. Production capacity varies from 250 to 650 kg per hour of worked product, by using 7 interchangeable accessories and 2 rotation speeds, according to the specific needs.

PL PV

ITALIAN DESIGN



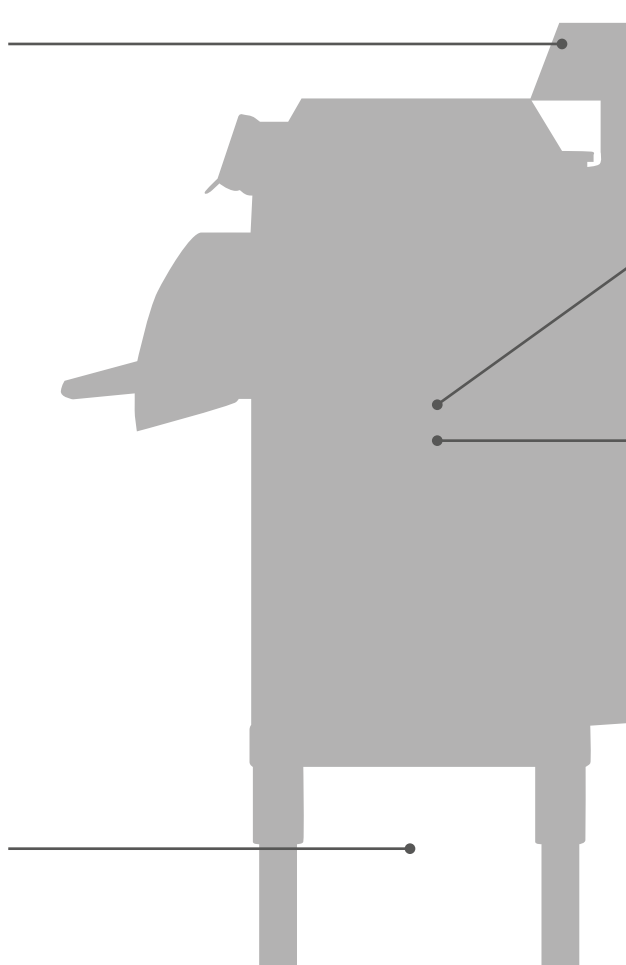
PL PV

MODELLO **IDEALE**
PER MEDIE PRODUZIONI

IDEAL MODEL FOR
MEDIUM PRODUCTIONS



Comandi
Control panel



Cestello centrifuga opzionale
Optional drying basket



Vasca con filtro in
acciaio inox opzionale
Optional S/S waste filter



Fascia abrasiva removibile
opzionale
Optional removable abrasive band



- ✓ Ampia gamma di dischi ed accessori a disposizione
- ✓ 2 velocità per ottimizzare il risultato di ogni disco
- ✓ Struttura e porta inox per la perfetta tenuta ed igiene

I VANTAGGI DELLA DUTTILITÀ

Poter lavorare con un'unica macchina e adattare le sue funzioni alle esigenze del momento è realmente utilissimo in ogni cucina, specie se si deve produrre un'ampia varietà di piatti sempre freschi in poco tempo e se hai fretta puoi ridurre i tempi di lavorazione di patate e carote utilizzando la fascia abrasiva laterale.

- ✓ Wide range of disks and accessories available
- ✓ 2 speeds to optimize the result of each disk
- ✓ Stainless steel body and porthole for perfect seal and hygiene

DUCTILITY ADVANTAGES

Working with only one machine and adapt its functions to the needs of the moment is really useful in each kitchen, especially if you must produce a wide variety of dishes always fresh in a short time and if you're in a hurry you can reduce the processing of potatoes and carrots thanks to the abrasive side range.

DISCHI - ACCESSORI
DISKS - FITTINGS

S = di serie - standard outfit **O** = optional

	MOD.	Disco abrasivo patate - carote Abrasive disk potatoes - carrots	Disco abrasivo cipolle - aglio Abrasive disk onions - garlic	Disco per pulire cozze e mitili Mussels and Shellfish cleaning disk	Disco per pulire e spazzolare verdura e frutta Cleaning and brushing disk for vegetables and fruit	Cestello centrifuga Salad drying basket	Abrasivo laterale Side abrasive band	Vaschetta con filtro Filter tub
PV Pelatori polivalenti Universal peelers	PV/10	S	O	O	O		O	O
	PV/23	S	O	O	O	O	O	O
	PV/32	S	O		O	O	O	O
PL Pelapatate carote Potatoes - carrots peelers	PL/10	S	O				O	O
	PL/23	S	O				O	O
	PL/32	S					O	O

PRATICITÀ E SICUREZZA
EASY TO USE AND SAFE



Gli apparecchi presentano un coperchio trasparente che permette l'ispezione visiva in ogni momento della lavorazione; tale coperchio, dotato di micro di sicurezza, è completamente apribile per facilitare al massimo le operazioni di carico.

Particolarmente ergonomica la porta della bocca d'uscita del prodotto, anch'essa dotata di micro di sicurezza.

Tutte le macchine sono costruite in ottemperanza alle norme di sicurezza CEE e pertanto sono provviste di tutti i sensori o dispositivi specifici richiesti.

La scatola comandi e gli altri organi elettrici sono protetti ed approvati conformemente alle norme IPX5; il motore è protetto contro la sovratemperatura di esercizio.

The machines are provided with a transparent cover that allows visual inspection at any time, during any working phase; this cover, provided with a safety microelement, can be completely opened to ease at best the loading operations.

The product outlet door, particularly ergonomic, is also provided with a safety microelement.

All the machines are produced in conformity with EC regulatios, therefore they are provided with every required specific sensor or device.

Control box and other electric parts are protected and approved in conformity with IPX5 regulations; the motor is protected against overheating during working phases.

PL10
PV10

PL23
PV23

PL32
PV32

SELEZIONA
IL TUO MODELLO
IDEALE PER
PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL



Coperti da servire
Meals to serve

120
250

1000
1200

1200
2500

Solo patate, carote e cipolle Only potatoes, carrots and onions	yes	no	yes	no	yes	no
Capacità di lavoro per ciclo Working capacity cycle	≤ 10 kg		≤ 23 kg		≤ 32 kg	
Produzione oraria (patate) Hourly production needs (potatoes)	≤ 250 kg/h		≤ 450 kg/h		≤ 650 kg/h	
Settore operativo Operational area	Scuole, grandi ristoranti, hotel, laboratori gastronomici Schools, restaurants, hotel, gastronomic laboratories		Mense collettive, società di catering, piccole industrie, case di riposo, comunità navi, cucine da campo Canteens community, catering companies, small food industries, rest homes, ships, field kitchens		Mense, società di catering, piccole industrie, ospedali, comunità, navi, cucine da campo Canteens, catering companies, small food industries, hospitals, communities, ships, field kitchens	
Doppia velocità Double speed	no	yes	no	yes	no	yes
Potenza motore Motor power	370W 0.5Hp	320W 0.43Hp	750W 1Hp	550W 0.75Hp	1100W 1.5Hp	1300W 1.7Hp

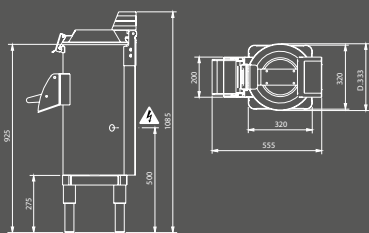
DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

* = patate - potatoes ** = cozze - mussels

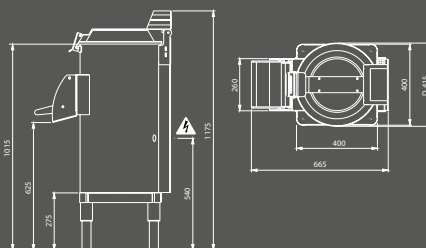
MOD.	Capacità Load capacity	Produzione Output	N. di velocità / rpm N. of speed / rpm	Tensione Rating voltage	Potenza max Max power	Attacco acqua Water connection	Tubo scarico Draining pipe	Peso netto Net weight	
PV Pelatori polivalenti Universal peelers	PV/10	10	250*	2 / 220-240	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	0,22 - 0,3	3/4 GAS	80	39
	PV/23	23	450*	2 / 175-350	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	0,6 - 0,75	3/4 GAS	80	51
	PV/32	32	650*	2 / 125-250	230 / 50 / 3 400 / 50 / 3	1,2 - 1,28	3/4 GAS	120	68
PL Pelapatate carote Potatoes - carrots peelers	PL/10	10	250*	1 / 420	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,37	3/4 GAS	80	36
	PL/23	23	450*	1 / 350	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	0,75	3/4 GAS	80	49
	PL/32	32	650*	1 / 250	230 / 50 / 1 230 / 50 - 60 / 3 400 / 50 - 60 / 3	1,1	3/4 GAS	120	66

DISEGNI TECNICI
TECHNICAL DRAWINGS

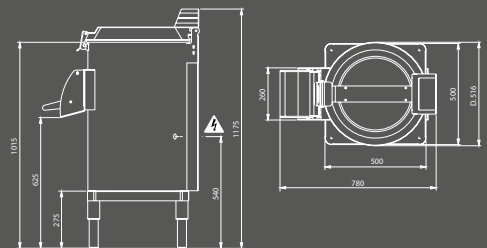
PV/10 · PL/10



PV/23 · PL/23



PV/32 · PL/32



**LE MACCHINE SONO CONFORMI
ALLE SEGUENTI NORMATIVE EUROPEE**



- EN ISO 12100-1e2 (principi generali di progettazione)
- EN 60204-1 (attrezzatura elettrica delle macchine)

**THE MACHINES ARE COMPLIANT WITH
THE FOLLOWING EUROPEAN STANDARDS**



- EN ISO 12100-1e2 (general design principles)
- EN 60204-1 (machine electrical equipment)

MODELLO

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

DIMENSIONI

MODEL

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

DIMENSIONS



Viale Lombardia, 33 - 46012 Bozzolo, Mantova ITALY
Tel. +39 0376 910 511
Fax +39 0376 910 545
info@aureaali.com
www.aureaali.com

AN ALI GROUP COMPANY



The Spirit of Excellence

È DISTRIBUITA IN ESCLUSIVA DA:
WORLDWIDE SOLE DISTRIBUTION BY:



ALABLU - QUEMME FSE S.r.l.
Via M. Calari, 1 - 40069 Zola Predosa, Bologna ITALY
Tel. +39 051 9915406
info@quemme-fse.com
www.quemme-fse.com
P. Iva/Vat 03711871206
