



TV200 TV300TG TV300TL

AUREA
advanced food preparation equipment



TAGLIAVERDURE
VEGETABLE CUTTERS

VOTE YOUR BUSINESS

TV200

ITALIAN DESIGN

TAGLIAVERDURA DA BANCO

Questo tagliaverdura è dedicato ai gourmet che cercano una versione da banco capace di accogliere all'interno della camera di taglio verdure molto voluminose come cavolo verza, melanzane, patate e cipolle molto grandi, al fine di ottenere tagli di qualità senza compromessi. Ottenere così fette intere da grigliare o listelli di patate molto lunghi è ora semplicissimo. Anche la produttività aumenta notevolmente e con il tubo cilindrico si possono fare rapidamente rondelle di carote, zucchine, porri, nonché il taglio delicato di funghi, rapanelli, ecc.

TABLE TOP VEGETABLE CUTTER

This vegetables cutter is dedicated to gourmets seeking for a table top version able to store within the cutting chamber very bulky vegetables such as cabbage, eggplant, very large potatoes and onions in order to get cuts with uncompromised quality.

Therefore, it is easy now to get slices ready to grill or long potato strips. Also the productivity increases dramatically and with the cylindrical tube you can do slices of carrots, courgettes, leeks, and also the delicate cut of mushrooms, radishes, etc, quickly.



DESIGN COMPATTO E MODERNO

Grazie alle dimensioni compatte (L25 cm) ogni modello si presta per essere facilmente installato direttamente sui piani di lavoro. Il design delle macchine con le sue linee armoniche mostra carattere ed evidenzia la qualità costruttiva e l'attenzione alla migliore ergonomia durante il lavoro.

COMPACT AND MODERN DESIGN

Thanks to its compact size (W25 cm) each model can be easily installed directly on table work plan.

The machines design, as a result of its harmonious lines, shows character and highlights the construction quality and the attention to right ergonomics.



ECCEZIONALE DUTTILITÀ DI TAGLIO

Grazie all'ampia tramoggia Ø 190 mm ottenere fette intere da grigliare o listelli molto lunghi di patate è ora semplicissimo, anche la produttività aumenta notevolmente e con il tubo cilindrico si possono fare rapidamente rondelle di carote, zucchine, porri, nonché il taglio delicato di funghi, rapanelli.

EXCEPTIONAL CUTTING VERSATILITY

Thanks to the wide Ø 190 mm hopper, getting slices ready to grill or long strips of potatoes is now easy; also the productivity increases, and with the cylindrical tube you can quickly produce slices of carrots, zucchinis, leeks, and also the delicate cut of mushrooms, radishes.



NUOVI MATERIALI AD ALTA RESISTENZA

La nuova tramoggia che caratterizza il Tv200 è stata progettata per offrire uno strumento in grado di resistere maggiormente alla sollecitazione di molti lavaggi in lavastoviglie in combinazione con detersivi appositi. Così l'uso di acciaio con spessore di 25/10 e di alluminio trattato in modo speciale offrono caratteristiche uniche.

NEW HIGH-PERFORMANCE MATERIALS

The new hopper that characterizes the TV200 is designed to provide a tool capable to better withstand many washings in the dishwasher combined with appropriated detergents; so the use of stainless steel with a 25/10 sheet thickness and the special treated aluminium offers a unique features for this special tool.

DOPPIA SICUREZZA

La macchina dispone di 2 microinterruttori per salvaguardare sempre l'operatore da involontario contatto con i dischi in movimento.

DOUBLE SAFETY LEVEL

The machine is equipped with 2 micro-switches to safeguard the operator from unintentional contact with moving disks.



TAGLIAVERDURA DA CARRELLO

È la versione ideale per tutte le medie e grandi cucine che hanno l'esigenza di produrre considerevoli quantità di prodotto in tempi contenuti.

Offre un'elevata qualità di taglio e rapidità di adattamento ad ogni verdura, grazie alle 2 testate intercambiabili sullo stesso corpo motore, così da configurare la macchina in funzione del taglio da eseguire e della produttività che si vuole raggiungere.

TROLLEY VEGETABLE CUTTER

It is the ideal version for all medium and large kitchens which need to produce large quantities of product in a short time. This cutter offers high cutting quality and quick adaptation to any vegetables.

Thanks to the two interchangeable hoppers with the same power unit, you can configure the machine according with the cutting need and with the targeted productivity.

UNA TRAMOGGIA PER OGNI NECESSITÀ

La tramoggia a leva, indispensabile per il taglio di cavoli e melanzane a fette, rondelle di carote e zucchine, formaggio grattugiato, è costruita in acciaio inox e consente di lavorare ogni verdura, anche la più voluminosa, col massimo controllo della qualità e del senso di taglio. Durante la fase di caricamento, la leva pressore attiva automaticamente la funzione "stop & go", eliminando soste improduttive. La tramoggia libera, anch'essa in acciaio inox è ideale per lavorare grandi quantità di alimenti di medie dimensioni ove non sia necessario controllare il senso di taglio, o avere una precisione assoluta.

UNA ECCELLENTE STAZIONE DI LAVORO

Il carrello disponibile per l'installazione della macchina è stato progettato non come semplice supporto, ma come vera e propria stazione di lavoro. Ha un'altezza ideale per il posizionamento della macchina favorendo e non affaticando il lavoro dell'operatore sia durante il caricamento che nelle fasi di raccolta del lavorato. Anche questo supporto è costruito in acciaio inox AISI304 ed è ideale per accogliere bacinelle "Gastronorm 1/1".

A HOPPER FOR EVERY NEED

The lever entirely built in stainless steel allows to work every vegetable, even the most massive, with a high quality and direction of cutting control. Indispensable for the cutting of cabbages or the slicing of eggplants, carrots and zucchini. When you open and close the press device during the loading, the lever activates automatically the stop & go function, eliminating the unnecessary stops. The free gravity hopper, also stainless steel made, is ideal for working large amounts of medium sized food, when it is not necessary to strictly control the cutting sense or to reach a strong cut precision.

AN EXCELLENT WORKSTATION

The trolley available for machine installation has not been designed as a simple support, but as a real productive workstation. It has an ideal height for the placement of the machine, which promotes and does not tire the operator when loading or picking products. Also this support is fully constructed in stainless steel AISI304 and is ideal to accommodate standard "Gastronorm 1/1" basins.



DESIGN, SOLIDITÀ E POTENZA

Linee ricercate, consistenti spessori dell'acciaio, compattezza d'ingombro trasmettono l'estrema potenza del TV300 per reagire ad ogni tipo di sollecitazione e di richiesta produttiva.

DESIGN, STRENGTH AND POWER

Sophisticated lines and substantial thickness of steel sheet and size compactness transmit the extreme power of TV300 to react to any type of solicitation or production demand.

TV200

IDEALE PER VERDURE
MOLTO GRANDI

IDEAL FOR LARGE
VEGETABLES



Bocca di carico
Loading cavity



Facilità di rimozione
Easy to be removed



Dettaglio applicativo
per verdure lunghe
Feedbox detail for long vegetable



Comandi inox a filo macchina
Thin stainless steel buttons



TV200
può cubettare da 5 a 20 mm

- ✓ Nuovo modello ideale per verdure molto grandi
- ✓ Innovativa testata realizzata in acciaio inox ed alluminio
- ✓ Griglie per cubetti trattate per lavaggio

TV200
dicing from 5 to 20 mm

- ✓ New model ideal for large vegetables
- ✓ Innovative head, made of stainless steel and treated aluminium
- ✓ Cubes grids treated for dish washing

TV300TG - TV300TL
può cubettare da 5 a 20 mm

- ✓ Nuovo modello progettato per grandi produzioni
- ✓ Tramogge intercambiabili totalmente inox
- ✓ Estrema potenza e rapidità di lavoro
- ✓ Nuove griglie cubetti trattate per il lavaggio

TV300TG - TV300TL
dicing from 5 to 20 mm

- ✓ New model designed for large productions
- ✓ Fully interchangeable stainless steel hoppers
- ✓ Unmatched cutting power and work speed
- ✓ New dicing grids treated for washing

PROGETTATO PER
GRANDI PRODUZIONI

DESIGNED FOR
LARGE PRODUCTIONS

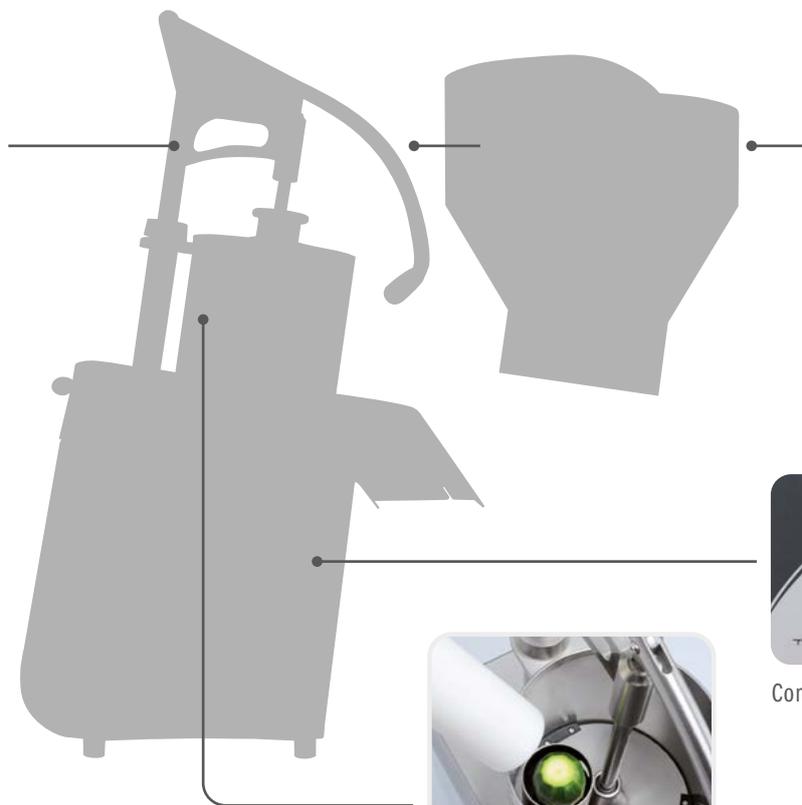
TV300TG

TV300TL



Tramoggia guidata - TV300TG
versione a leva

*Guided hopper - TV300TG
lever version*



Tramoggia libera - TV300TL
versione a caricamento libero

*Free hopper - TV300TL
free loading version*



Particolare tramoggia guidata

Guided feedbox detail



Dettaglio applicativo
per verdure lunghe

Feedbox detail for long vegetable



Comandi inox a filo macchina

Thin stainless steel buttons

SELEZIONA
IL TUO MODELLO IDEALE
PER PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL

TV200

TV300TG

TV300TL



COPERTI
Meals

50
400

150
1100

150
1100

Kg/h

≤ 320

≤ 450

≤ 720

POTENZA Power

750 W - 1Hp

1100 W - 1.5Hp

1100 W - 1.5Hp

VELOCITÀ Speed

1 - 350 Rpm

2 - 350-700 Rpm

2 - 350-700 Rpm

SETTORE
Sector

Mense, gastronomie, ristoranti,
hotel, società di catering,
laboratori gastronomici, agriturismi
Canteens delis, restaurants, hotels,
catering, gourmet laboratories

Mense, società di catering,
piccole industrie
Canteen, catering,
small industries

Mense, società di catering,
piccole industrie
Canteen, catering,
small industries



DAI FORMA ALLA TUA FANTASIA

Guida alla selezione dei dischi di taglio



Dischi per affettare

Slicing disks

LAMA STANDARD

Ideali per tagliare la maggior parte di alimenti sodi come patate, carote, rape, zucchine, ecc.



Dischi per affettare

Slicing disks

LAMA FALCATA

Specifici per il taglio di frutta e verdura delicata e sugosa come pomodori, peperoni, funghi, cipolle, cavoli, mele, agrumi, banane, ecc.



Dischi per affettare speciali

Special slicing disks

LAMA ONDULATA

Eccellenti per la creazione di tagli decorativi e differenti di frutta e verdura come agrumi, carote, rape rosse, cetrioli, ecc.



Dischi per grattugiare o sfilacciare

Grater or shredder disks

JULIENNE

Indispensabili per produrre sottili e delicati fili di carote o cavoli grattugiati per arricchire variegata insalate, grattugiare frutta secca come nocciole, mandorle e cocco, indispensabili in molte ricette di pasticceria, ottenere riccioli di formaggio o cioccolato, etc.



Dischi per sfilacciare formaggi

Cheese shredder disks

SFILACCIO SPECIALE MOZZARELLA/EDAMER

Grattugie particolarmente indicate per la lavorazione di formaggi morbidi e pastosi, spesso indicati per la farcitura di pizze, pasta al forno, torte salate, etc.



Dischi per grattugiare finemente

Fine grater disks

GRATTUGIA FINE PER PANE SECCO, FORMAGGI, SPEZIE, RADICI, ECC.

Versione con speciale traforatura idonea alla produzione di formaggio stagionato come il parmigiano/grana, pecorino, pane secco, spezie secche come la noce moscata, radici, etc.



Dischi semplici per tagliare a listelli

Simple disks to cut in strings

FIAMMIFERI E BASTONCINI

Disco in grado di effettuare ad ogni rotazione il taglio orizzontale e verticale per la produzione di fiammiferi e bastoncini di verdure (es. patatine da friggere). Le dimensioni contenute di alcuni formati sono ideali in cucina per presentare contorni in forme diverse con il taglio di zucchine o carote.



Dischi speciali per tagliare a listelli

Special disks to cut in strings

KIT (DISCO + GRIGLIA) BASTONCINI DIRITTI (evita l'effetto curvato)

Questi specifici kit di taglio sono indicati per coloro che desiderano avere un bastoncino con taglio netto, pulito e molto squadrato. A differenza del disco singolo, questo sistema effettua prima il taglio orizzontale per poi eseguire il taglio verticale con un secondo disco. Particolarmente indicata per le patatine fritte in quanto migliora la frittura lasciandola più asciutta.

SHAPE YOUR FANTASY

Guide for disks cutting choice

STANDARD BLADE

Ideal to cut most of firm foods such as potatoes, carrots, turnips, zucchini, etc.

FALCATE BLADE

For specific cuts of delicate and juicy fruits and vegetables such as tomatoes, peppers, mushrooms, onions, cabbages, apples, citrus, bananas, etc.

WAVY BLADE

Excellent to create decorative and different fruits and vegetables cuts like citrus, carrots, beetroot, cucumbers, etc.

JULIENNE

Indispensable to produce thin and delicate wires of carrot or cabbage enriching variegated salads, to grate dried fruits such as hazelnuts, almonds and coconuts indispensable in many pastry recipes, to obtain cheese or chocolate curls, etc.

SPECIAL MOZZARELLA/EDAMER SHREDDER

Graters particularly suitable to process soft and pasty cheeses, often indicated to fill pizza, lasagne, pies, etc.

FINE GRATER FOR STALE BREAD, CHEESE, SPICES, ROOTS, ETC.

Special version with perforation suitable for the production of grated hard cheese like Parmesan, pecorino cheese, dried bread and spices such as nutmeg, roots, etc.

STICKS

Disk that can do at every rotation both horizontal or vertical cut of vegetable matches and sticks (Eg: chips to fry). The small sizes of some shapes are ideal in kitchen for presenting food side dishes in creative forms such as cutting zucchini or carrots.

KIT (DISK + GRID) STICKS STRAIGHT (avoid the curved effect)

These specific cutting kits are designed for those who wish to have sticks with a definite, clean and very squared cut. Differently from the single disk, this system performs the first horizontal cut and then run the vertical one with a second disk. Particularly suitable for fries chips as it improves the fried food production leaving it drier.



Dischi per tagliare cubetti

Disks to cut in cubes

KIT (DISCO + GRIGLIA) CUBETTI FRUTTA/VERDURA

Ottenere dei cubetti di verdure come carote, patate, zucchine per la produzione di minestrone, insalata russa, patate al forno o tagliare frutta come mele e pere indispensabili per macedonie di frutta o dessert è estremamente facile, rapido e preciso con queste combinazioni di taglio.

KIT DICED FRUIT/VEGETABLES (DISK + GRID)

With these combinations of cutting tools it is extremely easy to dice vegetables such as carrots, potatoes, zucchini and all other vegetables for soups production, Russian salads, baked potatoes. Also the cut of fruit such as apples and pears that are indispensable for fruit salad or dessert results very rapid and accurate.

PORTA DISCHI - 2 VERSIONI! DISC HOLDER - 2 VERSIONS



- Versione da muro in acciaio inox per supportare 6 dischi
- *Stainless steel wall mount - capacity 6 discs*



- Versione da banco in filo metallico plastificato per il contenimento di 5 dischi
- *Plastic coating metal thread bench-top model - capacity 5 discs*

TENSIONI DISPONIBILI

- 110-120 V _ monofase _ 60 Hz
- 230-240 V _ monofase _ 50Hz
- 230-400 V _ trifase _ 50Hz
- 440 V _ trifase _ 60 Hz
- Altri voltaggi a richiesta

CARATTERISTICHE GENERALI

- Trasmissione a cinghia multirighe
- Sistema di sicurezza a 2 microinterruttori
- Grado di protezione della macchina Ip34
- Grado di protezione dei comandi Ip67
- Livello di rumorosità inferiore a 70 dB(A)

STANDARD

Le macchine sono costruite in conformità alle disposizioni delle direttive comunitarie

- Direttiva Macchine 98/37/CEE e successiva 2006/42/CEE
- Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE
- Direttiva compatibilità elettromagnetica (CEM) 89/336/CEE
- Direttiva RoHS 2002/95/CEE e Direttiva DEEE 2002/96/CEE riguardanti lo smaltimento dei materiali pericolosi e apparecchiature

AVAILABLE VOLTAGE

- 110-120 V _ mono-phase _ 60 Hz
- 230-240 V _ mono-phase _ 50 Hz
- 230/400 V _ three-phase _ 50 Hz
- 440 V _ three-phase _ 60 Hz
- Other voltages upon request

GENERAL FEATURES

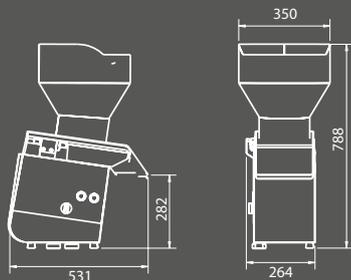
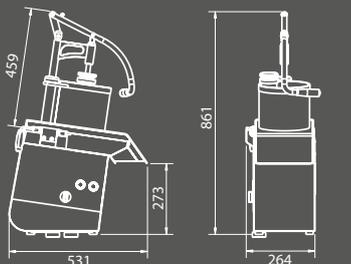
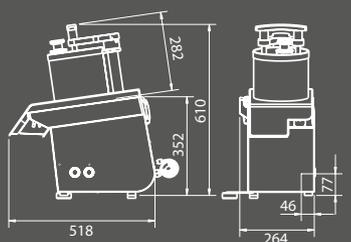
- Multi-ribbed belt transmission
- Double micro switch safety system
- Machine protection degree Ip34
- Machine protection degree Ip67
- Noise levels lower than 70 dB(A)

STANDARD

the machines are manufactured in compliance with the provisions of Community directives

- Machine Directive 98/37/CEE and following 2006/42/CEE
- Low Voltage Directive 73/23/CEE
- Electromagnetic compatibility directive (CEM) 89/336/CEE
- RoHS Directive 2002/95/CEE and DEEE Directive 2002/96/CEE on electronic appliances and hazardous material disposal

DISEGNI TECNICI TECHNICAL DRAWINGS



LE MACCHINE SONO CONFORMI ALLE SEGUENTI NORMATIVE EUROPEE



- EN ISO 12100-1e2 (principi generali di progettazione)
- EN 60204-1 (attrezzatura elettrica delle macchine)
- UNI EN 1678 (specifica per macchine tagliaverdura)

MODELLO PESO NETTO

- TV200_ 28 Kg
- TV300TG_ 33,5 Kg
- TV300TL_ 32 Kg

MODELLO PESO LORDO

- TV200_ 36 Kg
- TV300TG_ 47 Kg
- TV300TL_ 44,5 Kg

MODELLO DIMENSIONI

- TV200_ L 249 mm x P 518 mm x H 617 mm
- TV300TG_ L 264 mm x P 531 mm x H 870 mm
- TV300TL_ L 350 mm x P 531 mm x H 790 mm

THE MACHINES ARE COMPLIANT WITH THE FOLLOWING EUROPEAN STANDARDS



- EN ISO 12100-1e2 (general design principles)
- EN 60204-1 (machine electrical equipment)
- UNI EN 1678 (vegetable slicer machine specifications)

MODEL NET WEIGHT

- TV200_ 28 Kg
- TV300TG_ 33,5 Kg
- TV300TL_ 32 Kg

MODEL GROSS WEIGHT

- TV200_ 36 Kg
- TV300TG_ 47 Kg
- TV300TL_ 44,5 Kg

MODEL DIMENSIONS

- TV200_ L 249 mm x P 518 mm x H 617 mm
- TV300TG_ L 264 mm x P 531 mm x H 870 mm
- TV300TL_ L 350 mm x P 531 mm x H 790 mm



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
