



PH 85

AUREA
advanced food preparation equipment

HAMBURGATRICI
HAMBURGER FORMING MACHINES





VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

Vote your business to nature:

La filosofia di Aurea, improntata al rispetto per la natura ed alla riscoperta dei suoi valori, propone apparecchiature che esaltano e valorizzano la freschezza e la naturalezza dei prodotti.

Aurea's philosophy is to instill consideration for nature rediscovering its values by proposing equipments that respect and enhance the freshness of products.



AUREA
advanced food preparation equipment



FORMATRICE PER HAMBURGER E POLPETTE - *BURGER AUTOMATIC MACHINE*

Macchine studiate per soddisfare sia le grandi produzioni, nella versione elettrica ed automatica. Ideali per le macellerie, i reparti di macelleria dei supermercati, le grandi cucine e le società di catering, le hamburgatrici di Aurea sono perfette per preparare polpette o hamburger, cibi sempre richiestissimi che incontrano il gusto di molte persone e ancora più spesso dei bambini.

Fondamentale per la buona riuscita dei piatti, la freschezza degli ingredienti che possono essere mixati a seconda della fantasia dello chef per creare ricette gustosissime: la versione gastronomica, ad esempio, prevede l'impiego di verdure che danno aroma e gusto, come la rucola fresca, la cipolla, il prezzemolo, il pomodoro o il radicchio, oltre a formaggi stagionati, e molto altro ancora, sostenendo così la massima creatività per una cucina semplice e golosa.

Machines designed to meet both the great productions, in electric and automatic version.

Ideal for butchers, meat departments of supermarkets, large kitchen and catering companies, the Aurea hamburger formers are perfect to prepare meatballs or burgers, food always welcome that meets the taste of many people and even more often children.

Critical to the success of the dishes, the freshness of the ingredients can be mixed depending on the imagination of the chef to create tasty recipes. Gourmet version, for example, involves the use of vegetables that give flavor and taste like fresh arugula, onion, parsley, tomato or radish, in addition to cheese, and more, thus supporting the maximum creativity for a simple and delicious cuisine.

PH85

ROBUSTEZZA ED AFFIDABILITÀ

La macchina si presenta compatta e composta da parti che non necessitano di manutenzione preventiva. Motore ventilato, tramoggia e gruppo di miscelazione sono interamente in acciaio inox.

ROBUSTNESS AND RELIABILITY

The machine is compact and composed of parts that do not require preventive maintenance. Ventilated motor, hopper and mixing group are constructed entirely of stainless steel.

PRODUTTIVITÀ

La tramoggia di 15 litri garantisce una produzione continua e silenziosa. La macchina non necessita di particolari installazioni e richiede l'impiego di un solo operatore.

PRODUCTIVITY

Hopper capacity is 15 liters assuring a continuous and silent production. The machine doesn't need any special installation and requires just one single operator to work.

SICUREZZA

Il motore è completamente isolato e protetto termicamente. La macchina è dotata di sensori magnetici in sequenza che proteggono senza intralciare il lavoro. Tutte le parti a contatto del prodotto rispettano le normative internazionali.

SAFETY

The motor is completely isolated and thermally protected. The machine has magnetic sensors in sequence to protect without hindering the work. All parts in contact with the product meet the international standards.

Hamburgatrice automatica PH85

Macchina automatica per la produzione in continuo di Hamburgers e polpette. Indispensabile per grandi comunità, laboratori di lavorazione delle carni e per coloro che hanno necessità di produrre con rapidità ed accuratezza. Risultati perfetti: prepara pezzi sempre perfettamente uguali nella forma e nel peso. Gran produzione di hamburger (1200/h) e polpette (2400/h).

PH85 hamburger automatic machine

Automatic machine for the continuous production of hamburgers and meatballs. Essential for large communities, laboratories of meat and those who need to produce quickly and accurately. Perfect results: it prepares pieces that are always perfectly identical in size and weight, providing a large production of hamburgers (1200/h) and meatballs (2400/h).



GRANDE AMPIEZZA E REGOLARITÀ DI PESO DEI PRODOTTI (DA 10 A 240 GR)

GRUPPO DI LAVORAZIONE COMPLETAMENTE INOX
TOTALE SMONTABILITÀ E LAVABILITÀ IN LAVASTOVIGLIE
GRADO DI PROTEZIONE IP 55

GREAT EXTENT AND REGULARITY OF PRODUCTS WEIGHT (10 TO 240 G)

*FULL STAINLESS STEEL WORKING GROUP
TOTAL REMOVABILITY AND DISHWASHER WASHABLE
IP 55 PROTECTION DEGREE*





FACILITÀ DI USO

Tramoggia, gruppo pale e dischi sagomatori intercambiabili in acciaio inox sono facilmente smontabili e lavabili in lavastoviglie.

Anche il motore, protetto da carcassa è lavabile con lancia a bassa pressione.

La macchina non necessita di particolari installazioni e richiede un solo operatore.

EASY TO USE

Hopper, shapers blades group and interchangeable stainless steel disks are easily removable and dishwasher safe.

The engine is protected by casing can be cleaned with low pressure nozzle.

The machine doesn't need particular installations and requires just a single operator.

FORMATRICE PER HAMBURGER E POLPETTE - BURGER AUTOMATIC MACHINE

Monofase: potenza 370W 0.5Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 370W 0.5Hp 230/400V 50Hz

Versione: Hamburgatrice e polpettatrice automatica da banco con corpo macchina inox AISI304

Produzione: max 1200 pz/h hamburger e 2400 pz/h polpette

Regolazione peso: da 10 a 240 gr secondo prodotto e calibratura a leva di registro

Capacità vasca: lavorazione carni da 15 lt. completamente in acciaio inox con coperchio di chiusura inox e dispositivo di sicurezza contro apertura durante il funzionamento

Gruppo di miscelazione e pressione: inox estraibile

Motore: asincrono autoventilato

Grado di protezione macchina: IP55

Dimensioni: L290 x P450 x H720 mm

Peso: 47 kg

* La macchina deve essere completata con almeno un disco sagomatore a scelta tra quelli disponibili

* Altri voltaggi a richiesta

Single-phase: power 370W 0.5Hp 230V 50Hz

Three-phase: power 370W 0.5Hp 230/400V 50Hz

Version: hamburger and meatballs automatic table top machine with stainless steel AISI304 body

Production: max 1200 units/h for hamburgers and 2400 units/h meatballs

Adjusting weight: from 10 to 240 gr depending on the shaping disk with calibrating lever register

Tank capacity: meat processing system 15 lt in fully stainless steel, with stainless steel cover and safety device in case of opening during movement

Mixing and pressure group: stainless steel made completely removable

Motor: asynchronous and ventilated

Machine Protection Level: IP55

Dimension: W290 x L450 x H720 mm

Weight: 47 kg

** The machine must be completed with at least one shaping disk chosen from those available*

** Other voltages on request*



Monofase - Single-phase cod. 01XBS78200C - Solo corpo macchina - Only body machine

Trifase - Three-phase cod. 01XBS78200 - Solo corpo macchina - Only body machine

DISCHI SAGOMATORI PER PH85 - MOULDING DISKS FOR PH 85

Per produzione di polpette Ø 40 mm. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da 10 a 40 gr, le altezze da 10 a 27 mm
Produzione 2400 unità/ora

Caratteristiche: disco a 8 fori inox con tamponi in ABS alimentare

For meat balls Ø 40 mm production. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from 10 to 40 gr, heights ranging from 10 to 27 mm and hourly output unit is 2400.

Features: stainless steel 8 holes disk complete with ABS food compatible pads



Ø 40 mm

cod. 01XBT71874

Per produzione di hamburger Ø 90 mm. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da 60 a 200 gr, le altezze da 5 a 27 mm. Produzione 1200 unità/ora.

Caratteristiche: disco a 4 fori inox, completo di tamponi in ABS alimentare

For hamburgers Ø 90 mm production. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from 60 to 200 gr, heights ranging from 5 to 27 mm and hourly output unit is 1200.

Features: stainless steel 4 holes disk complete with ABS food compatible pads



Ø 90 mm

cod. 01XBT71871

Per produzione di hamburger Ø 98 mm. Spessore e peso di ogni porzione sono stabiliti con la leva di registro. Il peso varia da 80 a 240 gr, le altezze da 5 a 27 mm. Produzione 1200 unità/ora.

Caratteristiche: disco a 4 fori inox, completo di tamponi in ABS alimentare

For hamburgers Ø 98 mm production. Thickness and the portion weight can be set by tuning lever. The weight varies from 80 to 240 gr, heights ranging from 5 to 27 mm and hourly output unit is 1200.

Features: stainless steel 4 holes disk complete with ABS food compatible pads



Ø 98 mm

cod. 01XBT71872



RISULTATI PERFETTI

Prepara pezzi sempre perfettamente uguali da 60 a 240 grammi variando spessore (da 5 a 21 mm) e diametro (da 90 a 98 mm)

PERFECT RESULT

It prepares pieces whose shape and weight are always perfectly equal in grams (60-240 gr), thickness (5-21 mm) and diameter (90-98 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
