



DTG221 DTG222 DTG223 DT223 DT323
BT224 BT225 BT324 - TNX22 TNX32

AUREA
advanced food preparation equipment



MOTORIDUTTORI, BIRIDUTTORI E TRITACARNE PROFESSIONALI
SINGLE AND TWO-WAY UNIVERSAL MACHINES AND PROFESSIONAL MEAT MINCERS

VOTE YOUR BUSINESS

DTG221 DTG222 DTG223 DT223 DT323 BT224 BT225 BT324

ITALIAN DESIGN

MOTORIDUTTORE AD UNA PRESA / CON GRATTUGIA FISSA BIRIDUTTORE A DUE PRESE

INNOVAZIONE, SICUREZZA E AFFIDABILITÀ

I nuovi monoriduttori e biriduttori della serie DGT, DT e BT sono stati studiati per rispondere alle diverse esigenze in fatto di sicurezza dell'operatore e di affidabilità: sono dotati di particolari sistemi che impediscono il funzionamento della macchina se non in condizioni di assoluta tranquillità da parte dell'operatore. Il sistema di riduzione della velocità, particolarmente innovativo, garantisce una maggiore affidabilità e riduce notevolmente il livello di pressione acustica, nel rispetto della vigente normativa.

GRANDE VARIETÀ DI LAVORO

La gamma è stata progettata per soddisfare le più svariate necessità inerenti la preparazione e la lavorazione dei cibi: ogni accessorio intercambiabile può essere montato con estrema facilità ed è in grado di fornire risultati di qualità, paragonabili a quelli ottenuti con macchine specifiche, permettendo un grande risparmio di spazio. Soprattutto nei modelli a due velocità ogni accessorio è in grado di lavorare in condizioni ottimali. Il basamento girevole - di serie o opzionale nei modelli con grattugia fissa - consente di avvicinare all'operatore il lato della macchina che è messo in funzione senza nessuno sforzo.

SINGLE UNIVERSAL MACHINE / WITH GRATER TWO-WAY UNIVERSAL MACHINE

INNOVATION, SAFETY AND RELIABILITY

The new DTG, DT and BT Single and Two-way Universal Machine series have been designed to meet the various requirements in terms of operator safety and reliability: they are equipped with special systems that prevent the machine from operating unless the operator is in absolute security. The particularly innovative speed reduction system ensures greater reliability and significantly reduces the sound pressure level, in compliance with current regulations.

GREAT WORK VARIETY

The range has been designed to meet the wide variety of needs of food preparation and processing: each interchangeable accessory can be easily mounted and is able to provide quality results, comparable to those obtained with specific machines, allowing great space savings.

Especially in two-speed models, each accessory is able to work under optimal conditions. The pivoting base - standard or optional in models with a fixed grater - allows the side of the machine that is put into operation to be brought closer to the operator without any effort.



Motoriduttore ad una presa
Single universal machine



Motoriduttore ad una presa
con grattugia fissa
Single universal machine
with grater



Biriduttore a due prese
Two-way universal machine

CARATTERISTICHE TECNICHE

- I monoriduttori e biriduttori della serie DTG, DT e BT sono costruiti con una carcassa in acciaio inox e con fiancate in fusione di alluminio lucidate, mentre i componenti meccanici sono particolarmente robusti, per resistere a lavori intensi.
- Le soluzioni adottate consentono di ridurre al massimo la manutenzione e abbassare i costi di riparazione in caso di guasti.
- I piedini permettono di pulire agevolmente anche sotto la macchina.
- I motori sono ventilati e dotati di doppia protezione termica.
- Comandi a 24 Volt con grado di protezione IP 65.
- Il microinterruttore di presenza accessorio e il relativo dispositivo di copertura della presa accessori proteggono la rotazione dell'albero di traino, aumentando notevolmente la sicurezza.
- Sicurezza per mancanza di tensione.
- Conformi alle esigenze essenziali della direttiva macchine 89/392 e pertanto marcati CE.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *The new DTG, DT and BT Single and Two-way Universal Machine are built with a stainless steel casing and polished cast aluminum sides, while the mechanical components are particularly robust to withstand an intense work.*
- *The adopted solutions make it possible to minimize maintenance and lower repair costs in case of failure.*
- *The feet allow easy cleaning under the machine.*
- *24-volt controls with IP 65 protection rating.*
- *Motors are ventilated and equipped with double thermal protection.*
- *The presence microswitch accessory and the socket cover protect the rotation of the drive shaft, greatly increasing safety.*
- *Safety switch related for failure.*
- *Compliant with the essential requirements of the machine directive 89/392 and therefore CE marked.*

TRITACARNE PROFESSIONALI

INNOVAZIONE, SICUREZZA E AFFIDABILITÀ

I nuovi tritacarne della serie TNX si differenziano notevolmente dalle altre macchine, in quanto sono stati studiati per rispondere alle diverse esigenze in fatto di sicurezza dell'operatore e di affidabilità. Per questo sono stati dotati di particolari sistemi che impediscono il funzionamento della macchina, se non in condizioni di assoluta tranquillità da parte dell'operatore. Il sistema di riduzione della velocità, particolarmente innovativo, garantisce una maggiore affidabilità e riduce notevolmente il livello di pressione acustica nel rispetto della vigente normativa. Il modello TNX 32 per le sue particolari caratteristiche di robustezza è particolarmente indicato per mense, centri di cottura, caserme, ospedali e industrie agroalimentari. È stato, infatti, testato con carichi di lavoro particolarmente gravosi e prolungati.

IGIENE

La gamma di tritacarne TNX è stata progettata per soddisfare i più rigorosi criteri di pulizia e di igiene. Infatti, il corpo tritacarne è del tipo a "pipa" per consentire un facile e pratico smontaggio di tutte le sue parti allo scopo di effettuare un'accurata pulizia. Tutti i componenti che entrano in contatto con il prodotto sono in acciaio inox con superfici perfettamente lisce.

PROFESSIONAL MEAT MINCERS

INNOVATION, SAFETY AND RELIABILITY

The new TNX series differ significantly from other machines in that they have been designed to meet different requirements in terms of operator safety and reliability. For this reason, they have been equipped with special systems that prevent the machine from operating unless the operator is absolutely safe. The particularly innovative speed reduction system ensures greater reliability and significantly reduces the sound pressure level in compliance with current regulations. The TNX 32 model, due to its special robustness features, is particularly suitable for canteens, cooking centers, barracks, hospitals and food processing industries. It has, in fact, been tested with particularly heavy and prolonged workloads.

HYGIENE

The TNX range of meat mincers has been designed to meet the strictest criteria of cleanliness and hygiene. In fact, the meat mincer body is of the "pipe" type to allow easy and practical disassembly of all its parts for the purpose of thorough cleaning. All components that come into contact with the product are made of stainless steel with perfectly smooth surfaces.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- I tritacarne della serie TNX sono costruiti con una carcassa di acciaio inox e con fiancate in fusione di alluminio lucidate.
- I componenti meccanici sono particolarmente robusti, per resistere a lavori intensi.
- Le soluzioni adottate consentono di ridurre al massimo la manutenzione e abbassare i costi di riparazione in caso di guasti.
- La presenza dei piedini permette di pulire agevolmente anche sotto la macchina.
- I motori sono ventilati e dotati di doppia protezione termica.
- I comandi sono a 24 volt con grado di protezione IP 65.
- Il microinterruttore controlla che il corpo tritacarne sia perfettamente innestato e il relativo dispositivo di copertura della presa accessori protegga la rotazione dell'albero di traino, aumentando notevolmente la sicurezza della macchina.
- Il modello TNX 32 è dotato di interruttore generale lucchettabile con funzione di arresto di emergenza, come previsto dalla vigente normativa.
- Sicurezza per mancanza di tensione.
- Conformi alle esigenze essenziali della direttiva macchine 89/392 e pertanto marcati CE.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- *TNX series meat mincers are constructed with a stainless steel casing and polished cast aluminum sides.*
- *The mechanical components are particularly strong to withstand intense work.*
- *The solutions adopted make it possible to minimize maintenance and lower repair costs in case of failure.*
- *The presence of the feet allows easy cleaning even under the machine.*
- *The motors are ventilated and equipped with double thermal protection.*
- *The controls are 24 volts with IP 65 protection rating.*
- *The microswitch checks that the mincer body is perfectly engaged and the corresponding accessory socket cover device protects the rotation of the drive shaft, greatly increasing the safety of the machine.*
- *Model TNX 32 is equipped with padlockable main switch with emergency stop function, as required by current regulations.*
- *Safety switch related for failure.*
- *Compliant with the essential requirements of the machinery directive 89/392 and therefore CE marked.*

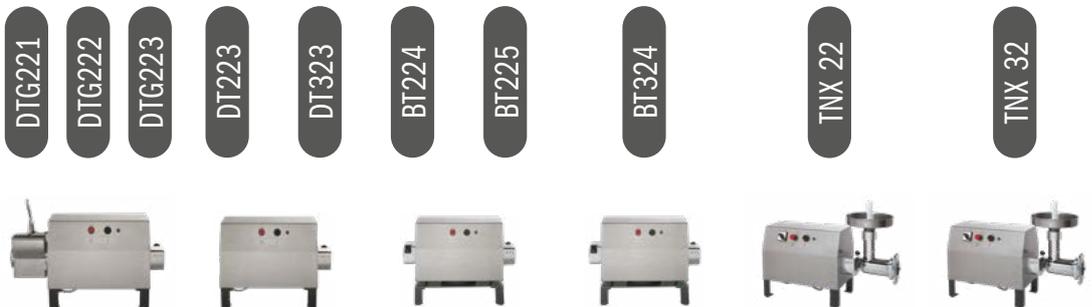


Tritacarne professionale
Professional Meat Mincer

SELEZIONA
IL TUO MODELLO IDEALE
PER PRODUTTIVITÀ

SELECT YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL

Coperti da servire <i>Meals to serve</i>	50 600		50 600		50 600		50 600	
Numero prese <i>Number of attachments</i>	+ 1 grattugia + 1 grater		1	2	2	1	1	
Voltaggio <i>Voltage</i>	230V 400V 230-400V	400V	400V	230-400V 230V	230-400V	230-400V 50 Hz	230-400V 50 Hz	
Potenza <i>Power</i>	110W	1100W 2200W	1100W 2200W	1100W 1100W	2200W	1100W	2200W	
Velocità <i>Speeds</i>	1+1 2+2 1+1	2	2	1+1 1+1	1+1	-	-	
Dimensioni LxPxH (mm) Peso <i>Dimensions WxDxH (mm) Weight</i>	670x260x375 35 Kg	500x260x375 31 Kg 570x260x375 41 Kg	500x260x375 31 Kg 570x260x375 41 Kg	670x260x375 35 Kg	750x260x375 45 Kg	260x375x37 39 Kg	260x375x41 55 Kg	
Settore operativo: <i>Operational area:</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità. <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities.</i>		Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità. <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities.</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità. <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities.</i>	Scuole, mense, gastronomie, ristoranti, hotel, società di catering, comunità. <i>Schools, canteens, delis, restaurants, hotels, catering, communities.</i>	Piccola e media ristorazione e per le macellerie. <i>For small and medium catering and butcher shops.</i>	Per la grande ristorazione e le comunità. <i>For large-scale catering and communities.</i>	



Accessori intercambiabili motoriduttori e biriduttori

Interchangeable accessories for single and two-way universal machines



Per: DTG DT BT

For: DTG DT BT

BASAMENTO GIREVOLE

Dimensioni e peso: L130 x P260 x H270 mm - 4 kg

Dimensioni e peso con imballo:
L350 x P300 x H450 mm - 6 kg

AMB001

66003170

STAINLESS STEEL TURNING BASE

Dimensions and weight: W500 x D260 x H375 mm - 31 kg

Dimensions and weight with packaging:
W760 x D410 x H480 mm - 35 kg



Per: DTG DT BT

For: DTG DT BT

TRITACARNE INOX BOCCA 22

Tritacarne costruito in acciaio inox.

Completo di: bocca - elica - piastra - coltello - tramoggia.
Dotato di serie di coltello e piastra inox con foro: 4,5 mm (sistema Enterprise).

Produzione: circa 200 kg/h.

Dimensioni e peso: L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L350 x P390 x H390 mm - 8 kg

HX82

66003290

TRITACARNE INOX BOCCA 22

Tritacarne costruito in acciaio inox.

Completo di: bocca - elica - piastra - coltello - tramoggia.
Dotato di serie di coltello e piastra inox con foro: 4,5 mm (sistema Enterprise).

Produzione: circa 200 kg/h.

Dimensioni e peso: L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L350 x P390 x H390 mm - 8 kg



Per: BT324

For: BT324

TRITACARNE INOX BOCCA 32

Tritacarne costruito in acciaio inox.

Completo di: bocca - elica - piastra - coltello - tramoggia.
Dotato di serie di coltello e piastra inox con foro: 4,5 mm (sistema Enterprise).

Produzione: circa 260 kg/h.

Dimensioni e peso: L260 x P250 x H280 mm - 6 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L350 x P390 x H350 mm - 7 kg

HX98

66003390

MEAT GRINDER WITH 32 FILLING PORT

Made in stainless steel.

Complete with feeding hopper, pusher, knife and plate.
With a 4,5 mm hole (Enterprise system).

Performance: approx. 260 kg/h.

Dimensions and weight with packaging:

Dimensions and weight: W260 x D250 x H280 mm - 6 kg

Dimensions and weight with packaging:

W350 x D390 x H350 mm - 7 kg

Accessori per tritacarne bocca 22 e bocca 32

Accessories for meat grinder with 22 filling port and 32 filling port



Piastra Inox

Stainless steel plate

PIASTRE IN ACCIAIO INOX TIPO 22

Stainless steel plate type 22

Modello Model	Ø foro mm Ø hole mm	Codice Code
P22 020	2	66003300
P22 030	3	66003310
P22 045	4,5	66003320
P22 060	6	66003330
P22 080	8	66003380

PIASTRE IN ACCIAIO INOX TIPO 32

Stainless steel plate type 32

Modello Model	Ø foro mm Ø hole mm	Codice Code
P32 020	2	66003400
P32 030	3	66003410
P32 045	4,5	66003420
P32 060	6	66003430
P32 080	8	66003440



Coltello Inox

Stainless steel knife

Coltello in acciaio Inox tipo 22

Stainless steel knife type 22

Modello Model	Codice Code
C22 001	66003170

Coltello in acciaio Inox tipo 32

Stainless steel knife type 32

Modello Model	Codice Code
C32 001	66003480

Accessori intercambiabili motoriduttori e biriduttori

Interchangeable accessories for single and two-way universal machines

GRB 095 GRM 095



Grattugia per pane e formaggio Bread and cheese grater

GRB 095 Grattugia completa per biriduttori

Tipo: Grattugia a rullo.
Per grandi quantità di formaggio e pane.
Corpo in alluminio alimentare, rullo in acciaio inox.
Produzione: 60 Kg/h
Peso: 4 Kg

GRB 095 Complete for two-way universal machine

Type: Attachable grater.
Suited to grate big quantities of cheese and bread.
In polished aluminium alloy with stainless steel roller.
Performance: 60 Kg/h
Weight: 4 Kg

GRB 095

66003500

GRM 095 Grattugia completa per motoriduttori

Tipo: Grattugia a rullo.
Per grandi quantità di formaggio e pane.
Corpo in alluminio alimentare, rullo in acciaio inox.
Produzione: 60 Kg/h
Peso: 4 Kg

GRM 095 Complete for single universal machine

Type: Attachable grater.
Suited to grate big quantities of cheese and bread.
In polished aluminium alloy with stainless steel roller.
Performance: 60 Kg/h
Weight: 4 Kg

GRM 095

66003510

PV95C



Passapomodoro e Passatutto Tomato and vegetable Strainer

PV95C Passapomodoro e Passatutto Per motoriduttori e biriduttori

Consigliato per passare verdure, legumi e tuberi cotti.
Separa automaticamente la buccia e i semi dal succo estratto.
Corpo, setaccio, tramoggia e paraspruzzi in acciaio inox.
Dotazione: completo di tramoggia e pestello.
Produzione: 200 Kg/h
Peso: 7 Kg

PV95C Tomato and vegetable Strainer For Single and Two-way universal machine

This tomato and vegetable strainer can strain great quantities of products, separating the skin and seeds from the pulp. Stainless steel body, sieve and hopper.
Equipment: complete with hopper and pusher.
Performance: approx. 200 Kg/h
Weight: 7 Kg

PV95C

66003570

PV95P Kit accessorio per motoriduttori e biriduttori

Per passare verdure, legumi e tuberi cotti. Separa automaticamente la buccia ed i semi dal succo estratto.
Corpo, setaccio, tramoggia e paraspruzzi in acciaio inox.
Dotazione: Completo di tramoggia e pestello.
Produzione: 200 Kg/h
Peso: 3 Kg

* Solo in abbinamento con accessorio tritacarne mod. HX82

PV95P Tomato strainer accessory kit

This tomato and vegetable strainer can strain great quantities of products, separating the skin and seeds from the pulp. Stainless steel body, sieve and hopper.
Equipment: Complete with hopper and pestle.
Performance: 200 Kg/h
Weight: 3 Kg

* Only with stainless steel meat grinder accessory mod. HX82

PV95P

66003580

PV95P



Accessori intercambiabili motoriduttori e biriduttori
Interchangeable accessories for single and two-way universal machines

MCB095 MCM095



Macinacaffè
Coffee grinder

MCB095 Accessorio per biriduttori
Per macinare grandi quantità di caffè.
Il grado di macinazione è variabile tramite lo speciale regolatore micrometrico.
Dotazione: Completo di campana trasparente, coperchio e macine.
Produzione: 60 Kg/h
Peso: 4 Kg

MCB095 Two-way universal machine accessory
This grinder can grind great quantities of coffee. With adjustable stainless steel grindstones. Equipment: Complete with feeding cone in see-through Plexiglass and ABS lid. Performance: 60 Kg/h Weight: 4 Kg

MCM095 Accessorio per motoriduttori
Per macinare grandi quantità di caffè.
Il grado di macinazione è variabile tramite lo speciale regolatore micrometrico.
Dotazione: Completo di campana trasparente, coperchio e macine.
Produzione: 60 Kg/h
Peso: 4 Kg

MCM095 Single-way universal machine accessory
This grinder can grind great quantities of coffee. With adjustable stainless steel grindstones. Equipment: Complete with feeding cone in see-through Plexiglass and ABS lid. Performance: 60 Kg/h Weight: 4 Kg

MCB095

66003920

MCM095

66003930

Accessori intercambiabili motoriduttori e biriduttori
Interchangeable accessories for single and two-way universal machines



Sfogliatrice

Stainless steel plate

Accessorio tirasfoglia
Per motoriduttori e biriduttori
Vero tirasfoglia professionale con rulli in acciaio inox di lunghezza 200 mm.
La distanza tra i rulli e quindi lo spessore della pasta sono facilmente regolabili.

Modello
Model

Dimensioni LxPxH (mm)
Dimensions WxDxH (mm)

Peso (Kg)
Weight (Kg)

Codice
Code

TF95

420x180x190

7

66003960

Sheeter accessory
For single and two-way universal machine
This sheeter is equipped with a 200 mm long stainless steel roller and a device for adjusting the thickness of the dough. Electrically interlocked cover for safety.



Tagliasfoglia

Dough cutter

Accessorio tagliasfoglia
Per motoriduttori e biriduttori
Dimensioni e peso:
L400 x P160 x H160 mm - 4,5 kg

Modello
Model

Tipologia taglio
Cut type

Spessore (mm)
Thickness (mm)

Codice
Code

TP001

Capelli d'angelo, Taglioline

1

66003970

TP002

Tagliatelle

2

66003980

TP003

Trenette, Pappardelle

4

66003990

TP004

Fettuccine

6,5

66004000

TP005

Lasagnette

12

66004010

Dough cutter accessory
For single and two-way universal machine
*Dimensions and weight:
W400 x D160 x H160 mm - 4,5 kg*



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
