



PLD050 PLD051 PLE050 PLE051 PLE060 PLE061

AUREA
advanced food preparation equipment

POMPA DI TRAVASO LIQUIDI
LIQUID TRANSFER PUMP



Queste attrezzature consentono la soluzione di un grave problema esistente nelle grandi mense: "Come travasare semiliquidi o liquidi anche bollenti, da un contenitore usato per la cottura (pentola - brasiera) ad un contenitore usato per la distribuzione". Inoltre, eliminano tutti i rischi di scottature per l'operatore ed i problemi di contaminazione del liquido alimentare durante il travaso. Queste macchine sono idonee al contatto con gli alimenti e sono dotate di tutti i dispositivi di sicurezza a norma CE.

For mixing, liquidising, reducing and emulsifying. Constructed entirely in 18/8 stainless steel. Mounted on a mobile stainless steel trolley. Can be adapted to all recipient shapes: cylindrical, rectangular, etc. No volt release system. Safety device in non-working position and protective ring for the grinding head. Stainless steel micro liquidiser for kitchen use and for fish soup as an options.



VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

PLD050 PLD051 PLE050 PLE051 PLE060 PLE061

PLD POMPA DI TRAVASO

Le pompe di travaso modello PLD 050, PLD 051, PLE 060 e PLE 061 consentono di trasferire con facilità e in tutta sicurezza, da un recipiente ad un altro, qualsiasi liquido alimentare anche denso o con corpi solidi in sospensione, anche quando hanno una temperatura molto alta e questa semplice operazione di travaso può risultare pericolosa per chi la esegue.

Le possibilità di impiego di queste macchine sono innumerevoli; infatti i vari prodotti possono essere movimentati da un recipiente ad un altro, oppure fatti ricircolare all'interno dello stesso recipiente per essere mescolati, soprattutto quando prodotti diversi fra loro hanno un peso specifico differente. Sono quindi adatte per la movimentazione di svariati prodotti alimentari quali succhi di frutta, salsa di pomodoro, panna, latte, marmellata, yogurt, vino e soprattutto passati di verdura, brodi, minestre liquide o dense alle temperature a cui devono essere servite.

PLD LIQUID TRANSFER PUMP

Our model PLD 050, PLD 051, PLE 060 and PLE 061 liquid transfer pumps allows you to transfer from one container to another, easily and with extreme safety, any liquid foods, also dense or chunky ones, even at very high temperatures, when otherwise even the simplest transfer operations could become very dangerous for the persons who carry them out.

Various jobs could be done with this machine: different kinds of products with different specific weights can be moved from one container to another or simply stirred, food products such as: fruit juices, tomato sauce, cream, milk, jam and marmalade, yoghurt, wine and especially vegetable purees, stocks, and dense or thin soups that can be transferred at the same temperature they need to be served.

ITALIAN DESIGN

Adatte per prodotti alimentari quali succhi di frutta, salsa di pomodoro, panna, latte, marmellata, yogurt, vino e soprattutto passati di verdura, brodi, minestre liquide o dense alle temperature a cui devono essere servite.

Suitable for fruit juices, tomato sauce, cream, milk, jam and marmalade, yoghurt, wine and especially vegetable purees, stocks, and dense or thin soups that can be transferred at the same temperature they need to be served.



IGIENE

Il corpo pompa è realizzato in acciaio inox, il girante, i tubi di aspirazione e mandata sono in materiale perfettamente atossico adatto ad un uso alimentare. I tubi di aspirazione e mandata sono fissati al corpo pompa tramite manicotti che possono essere facilmente svitati con le mani, senza particolari attrezzature; di conseguenza i tubi possono essere facilmente smontati.

La pompa può essere integralmente smontata, semplicemente svitando tre viti di fissaggio con un'apposita chiave. L'intero vano pompa e il girante possono essere lavati con cura essendo completamente isolati dai componenti elettrici della macchina.

SICUREZZA

Il tubo di mandata è dotato di una comoda impugnatura isolata, che protegge l'operatore dalle scottature. La parte del condotto di aspirazione che va immersa nel liquido è realizzata in acciaio inox ed è dotata di una impugnatura isolata. Il vano pompa è protetto da un microinterruttore per garantire l'impossibilità di accensione del motore durante le operazioni di pulizia del vano stesso e della pompa.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- La struttura della macchina, il corpo pompa, il carrello e il tubo di mandata sono interamente in acciaio inox.
- La particolare composizione del girante consente una temperatura di utilizzo fino a 80°/90° C. In quanto a una temperatura maggiore si comprometterebbe irrimediabilmente la durata del girante stesso.
- Un timer da 15 minuti permette di controllare la quantità di liquido travasata nel nuovo recipiente e di automatizzare le operazioni più lunghe.
- La funzione del timer può essere esclusa, facendo funzionare la pompa in continuo.
- La macchina è montata su quattro ruote di cui due frenate per impedire che sia accidentalmente spostata, creando una situazione di pericolo per l'operatore se sta travasando prodotti caldi.
- Il motore è ventilato.
- I comandi sono a 24 Volt con grado di protezione IP 65.
- Il microinterruttore controlla l'apertura del vano pompa e arresta il funzionamento del motore.
- Sicurezza per mancanza di tensione.
- Conforme alle esigenze essenziali della direttiva macchine 89/392 e pertanto marcata CE.

PLD 050/051

- È disponibile anche in versione PLD 051 con pulsante sull'erogatore.
- La pompa è ad autoadescamento immediato fino a 5 m ed ha una portata di 50 l/min alla stessa distanza.

PLE 060/061

- La macchina è dotata di variatore elettronico di velocità che consente di regolare il flusso del prodotto.
- Le maggiori dimensioni della pompa rispetto ai modelli PLD 050 e PLD 051 consentono un passaggio delle componenti solide in sospensione nel prodotto fino a mm 10x10x10.
- La pompa è ad autoadescamento immediato fino a 5 m ed ha una portata fino a 85 l/min alla stessa distanza.
- È disponibile anche in versione PLE 061 con pulsante sull'erogatore.

CORREDO MACCHINA

Filtro per brodo

Chiave per smontare la pompa

HYGIENE

The body of the pump is in stainless steel, the rotor and the suction and delivery tubes are made of totally non-toxic materials suitable for foods. The suction and delivery tubes are fixed to the body of the pump with couplings that can easily be unscrewed by hand, without requiring particular tools; therefore the tubes can easily be removed.

The pump can completely be taken apart, simply unscrewing three clamping screws by use of a specific wrench. The whole pump tank can be thoroughly washed as it is completely isolated from the electric components of the machine.

SAFETY

The suction tube comes with a comfortable insulated handle which protects the user from burns. The part of the suction duct that gets immersed in the liquid is built in stainless steel and has an insulated handle. The pump tank is protected by a microswitch which makes it impossible to turn on the motor when cleaning the tank itself or the pump.

GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- The body of the machine, the body of the pump, the trolley and the suction tubes are totally stainless steel made.
- The particular build of the rotor allows usage until it reaches a temperature of 80°/90°C. A higher temperature would compromise the life of the rotor itself.
- A 15 minutes timer allows to control the quantity of liquid transferred into the new container and also to automate longer operations.
- The timer can be excluded by putting the pump in the non stop mode.
- The machine comes on four castors, two with stoppers, which prevent it from being accidentally moved thus creating dangerous situations for the user when transferring hot products.
- It has a ventilated motor.
- It has 24 Volt controls and a 65 protection rating (IP).
- The microswitch controls the opening of the pump tank and stops the motor
- "No volt" protection.
- It complies with the basic requirements stated in the 82/392 regulation on machinery and is therefore marked CE approved.

PLD 050/051

- Model PLD 051 comes equipped with push-button on delivery.
- The pump is instantly self-priming up to 5 m and has a 50 l/min flow rate at the same distance.

PLE 060/061

- In order to guarantee a regular flow of the product this machine comes with electronic speed variator.
- With respect to models PLD 050 and PLD 051 the pump body is bigger in order to let pieces of 10x10x10 mm size flowing in the pump without any damage.
- The pump is instantly self-priming up to 5 m and has a 85 l/min flow rate at the same distance.
- Model PLE 061 comes equipped with push-button on delivery.

MACHINE KIT

Stock filter

Pump disassembly wrench

SELEZIONA
IL TUO MODELLO
IDEALE PER
PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR
PERFORMANCE
IDEAL MODEL



PLD050

PLD051

PLE050

PLE051

PLE060

PLE061

Dati e Caratteristiche tecniche
Technical data and features

| | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Litri travasati al minuto <i>Liters transferred per minute</i> | 50 lt/m | 50 lt/m | 50 lt/m | 50 lt/m | 80 lt/m | 80 lt/m |
| Completa di carrello inox di trasporto e timer <i>Complete with stainless steel transport trolley and timer</i> | yes | yes | yes | yes | yes | yes |
| Completa di comando remoto sull'erogatore <i>Complete with remote control on the dispenser</i> | no | yes | no | yes | no | yes |
| Potenza <i>Power</i> | 550 W | 550 W | 550 W | 550 W | 1500 W | 1500 W |
| Voltaggio <i>Voltage</i> | 230-400 V | 230-400 V | 230 V | 230 V | 230 V | 230 V |
| 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> | 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> |

DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

| | MOD. | COD. | Volt | W | Portata / Capacity Lt/min | Peso / Weight Kg | LxPxH mm |
|--|---------|----------|-------------------|------|------------------------------|---------------------|--------------|
| PLD PLE Pompa di travaso liquidi <i>Liquid transfer Pump</i> | PLD 050 | 66003080 | 230-400 V / 50 Hz | 550 | 50 | 45 | 510x650x1290 |
| | PLD 051 | 66003090 | 230-400 V / 50 Hz | 550 | 50 | 45 | 510x650x1290 |
| | PLE 050 | 66008210 | 230 V / 50 Hz | 550 | 50 | 45 | 510x650x1290 |
| | PLE 051 | 66008200 | 230 V / 50 Hz | 550 | 50 | 45 | 510x650x1290 |
| | PLE 060 | 66007300 | 230 V / 50 Hz | 1500 | 80 | 45 | 510x650x1290 |
| | PLE 061 | 66007400 | 230 V / 50 Hz | 1500 | 80 | 45 | 510x650x1290 |

PLD050

POMPA DI TRAVASO LIQUIDI - LIQUID TRANSFER PUMP



Trifase: 230-400 V / 50 Hz / 550 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate.

Portata pompa: 50 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Three-phase: 230-400 V / 50 Hz / 550 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating.

Pump capacity: 50 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Cod. 66003080

PLD051



Trifase: 230-400 V / 50 Hz / 550 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate. Con pulsante sull'erogatore.

Portata pompa: 50 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Three-phase: 230-400 V / 50 Hz / 550 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating. With control switch on the pump.

Pump capacity: 50 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Cod. 66003090

PLE050



Monofase: 230 V / 50 Hz / 550 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate.

Portata pompa: 50 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Mono-phase: 230 V / 50 Hz / 550 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating.

Pump capacity: 50 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Cod. 66008210

PLE051

Monofase: 230 V / 50 Hz / 550 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate. Con pulsante sull'erogatore.

Portata pompa: 50 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg

Mono-phase: 230 V / 50 Hz / 550 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating. With control switch on the pump.

Pump capacity: 50 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 62 kg



Cod. 66008200

PLE060

Monofase: 230 V / 50 Hz / 1500 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate.

Portata pompa: 80 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Mono-phase: 230 V / 50 Hz / 1500 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating.

Pump capacity: 80 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg



Cod. 66007300

PLE061

Monofase: 230 V / 50 Hz / 1500 W

Dotazione: Completa di carrello inox di trasporto e timer. Dotata di sensore di arresto della pompa per temperature elevate. Con pulsante sull'erogatore.

Portata pompa: 80 l/min.

Dimensioni e peso: L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensioni e peso con imballo:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg

Mono-phase: 230 V / 50 Hz / 1500 W

Equipment: Complete with stainless steel transport trolley and timer. Equipped with a special microswitch against overheating. With control switch on the pump.

Pump capacity: 80 l/min.

Dimensions and weight:

L510 x P650 x H1290 mm - 45 kg

Dimensions and weight with packaging:

L750 x P800 x H1450 mm - 60 kg



Cod. 66007400



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
