TRITACARNE

MEAT MINCERS

TC12 TGX12 TC22 TGX22 TGC22 TC32

La freschezza, la possibilità di ricercare gli ingredienti più adatti e di poterli miscelare con la garanzia di ottenere il risultato atteso è un fattore chiave in cucina. Tritare carni scelte, magari miscelarle ad altri alimenti per ottenere il miglior equilibrio di sapori, grattugiare formaggi stagionati secondo il proprio gusto e in linea con la tradizione culinaria a cui si fa riferimento, sono elementi basilari per una buona riuscita, soprattutto nella cucina mediterranea. Secondo questo modus operandi, Aurea propone tritacarne pensati per dare voce alla fantasia dei gourmet e per aiutarli a preparare in tutta semplicità piatti come ragù di carne, ma anche di pesce, polpette o ripieni per farcire verdure, hamburger gastronomici arricchiti con formaggi o verdure fresche: tutte ricette molto apprezzate che il professionista può realizzare per incontrare e deliziare ogni palato.

The freshness, the possibility of seeking the most suitable ingredients and mix them with the guarantee to obtain the expected result is a key factor in the kitchen. To chop fine meat, perhaps mixed with other foods to get the best balance of flavor, to grate cheese in line with the culinary tradition to which it refers, are key elements for success, especially in the Mediterranean cuisine. According to this approach, Aurea offers meat mincers designed to give voice to the imagination of gourmets and to help them in preparing simple dishes like meat sauce, but also fish, meatballs or stuffed vegetables, and Gourmet hamburger enriched with cheese or fresh vegetables: all recipes much appreciated that the professional could implement to meet and delight every palate.

AUREA

advanced food preparation equipment

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. Anche la comunicazione, prima nel settore, utilizza supporti in carta riciclata per un minor impatto ambientale.

Aurea's philosophy is to instill consideration for nature rediscovering its values by proposing equipments that respect and enhance the freshness of products.
The communication too, first in the food equipment industry, uses recycled paper for a lower environmental impact.

AUREA

advanced food preparation equipment

Tritacarne – Percorso guidato

Segui il percorso con le caratteristiche più vicine alle tue necessità e identifica il modello giusto per te

Meat mincers – Selection guide

Follow the path with the characteristics closer to your needs and identify the right model for you

Coperti da servire *Meals to serve*	40/120	40/120	100/300	100/300	100/300	300/600
Grattugiare pane e formaggio *Grate bread and cheese*	no	yes	no	yes	yes	no
Produzione oraria *Hourly output*	≤160 kg/h	≤160 kg/h GR = ≤40 kg/h	≤300 kg/h	≤300 kg/h GR = ≤40 kg/h	≤300 kg/h GR = ≤40 kg/h	≤500 kg/h
Inversione di marcia *Reverse rotation*	no	no	no	no	yes	yes
Potenza motore *Motor power*	750W - 1Hp	750W - 1Hp	1.100W - 1.5Hp	1.100W - 1.5Hp	1.100W - 1.5Hp	2.200W - 3.0Hp
Settore operativo *Operational area*	Asili, piccoli ristoranti, trattorie *Kindergartens, bars, small restaurants*	Asili, piccoli ristoranti, trattorie *Kindergartens, bars, small restaurants*	Scuole, grandi ristoranti, hotel, laboratori gastronomici, macellerie *Schools, restaurants, hotel, gastronomic laboratories*	Scuole, grandi ristoranti, hotel, laboratori gastronomici, macellerie *Schools, restaurants, hotel, gastronomic laboratories*	Università, società di catering, case di riposo, mense industriali, reparti di macelleria, piccole industrie, ospedali, comunità, navi, cucine da campo *Universities, hotels, catering companies, rest homes, industrial canteens, butcher departments small industries, hospitals, ships, field kitchen*	Università, società di catering, case di riposo, mense industriali, reparti di macelleria, piccole industrie, ospedali, comunità, navi, cucine da campo *Universities, hotels, catering companies, rest homes, industrial canteens, butcher departments small industries, hospitals, ships, field kitchen*
	TC12	TGX12	TC22	TGX22	TGC22	TC32

TGC22

100
300
Coperti - *Meals*

Produzione tritacarne
Max output mincer
300 kg/h

Produzione grattugia
Max output grater
40 kg/h

Potenza
Power
1.100W (1.5Hp)

1 Tensione
Voltage
230V/50-60Hz mono
400V/50-60Hz three

Rotazione
Rotation
inversione di marcia
reverse gear movement

Settore
Area
Mense, società di catering, comunità, case di riposo, pasticcerie
Canteens, catering companies, communities, rest homes, bakeries

Abbinati tritacarne e grattugia

Nuovo tritacarne-grattugia professionale di grande potenza ed affidabilità che permette un utilizzo ottimale in ogni condizione con la possibilità dell'inversione del movimento. La robustezza e l'eleganza del design rispondono anche ai clienti più esigenti e ne fanno una macchina perfetta per medie cucine e laboratori di supermercati o mense.Caratterizzato dalla innovativa soluzione delle bocche a 90° che determina una compattezza ed una ergonomicità uniche nel settore.

Combined mincer and grater

New professional grater/mincer with high power and reliability that allows optimal use in every conditions with the possibility to revert the movement. The strength and the elegance of design meet even the most demanding customers and make it a perfect machine for medium-sized kitchens and laboratories supermarkets or canteens. Characterized by innovative mouths solution of 90°, which bring to a compact and ergonomic uniqueness in the market.

ITALIAN DESIGN

- MODELLO IDEALE PER MEDIE PRODUZIONI
- MOTORE VENTILATO CON PROTEZIONE TERMICA
- SISTEMA A TRAFILE AUTO AFFILANTI
- MASSIMA COSTANZA DI LAVORAZIONE
- GRUPPO TAGLIO TOTALMENTE SMONTABILE
- *THIS MODEL IS IDEAL FOR MEDIUM PRODUCTION*
- *VENTILATED INDUCTION MOTOR WITH THERMAL PROTECTION*
- *SELF SHARPENING CUTTING SYSTEM*
- *MAXIMUM AND CONSTANT PROCESSING OUTPUT*
- *FULL REMOVABLE STAINLESS STEEL CUTTING GROUP*

POTENZA E SEMPLICITÀ D'USO

Ogni operazione di lavorazione degli alimenti è estremamente semplice ed ergonomica grazie alla struttura della macchina ed alla silenziosità e potenza del motore ventilato ed al motoriduttore ad ingranaggi conici in bagno d'olio.

POWER AND EASINESS OF USE

Every food processing operation is extremely simple and ergonomic thanks to the machine frame, to the low noise and power of the ventilated engine and to a special oil motor gear.

DOPPI LIVELLI DI SICUREZZA

La macchina dispone di due microinterruttori per salvaguardare sempre l'operatore da errori involontari e griglia di protezione della grattugia.

TWO SAFETY LEVELS

The machine has two micro-switches to safeguard the operator from unexpected errors and an inlet grater protection grid for safety.

UNA STAZIONE DI LAVORO COMPLETA

Un apparecchio unico per lavorare un'infinità di alimenti ed ottenere insaccati o sughi con il gruppo di macinazione in acciaio inox con coltelli auto affilanti completamente estraibile e lavabile. Ogni formaggio può essere poi lavorato semplicemente grazie alla grattugia in alluminio lucidato con tamburo in acciaio inox.

ALL ROUND WORKING STATION

A single device to work a variety of food like sauces or sausages thanks to the stainless steel grinder unit with self sharpening knives, completely removable and washable. Each type of cheese can be easily worked simply by the grater in polished aluminum with stainless steel drum.

DETTAGLI DI QUALITÀ

Gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile, bocca ingresso carne Ø 56 mm, coltelli auto-affilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello. Grattugia in alluminio lucidato con tamburo in acciaio inox, griglia di protezione in uscita e microinterruttore per controllo leva pressore.

QUALITY DETAILS

Fully removable stainless steel grinding unit, meat inlet diameter 56 mm, self-sharpening knife and plate with 6 mm diameter holes, including stainless steel bowl and pestle. Polished aluminum grater with stainless steel drum, outbound protection grid and micro-switch to control press leverage.

TC12

Monofase: potenza 750W 1Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 750W 1Hp 230-400V 50Hz

Produzione massima: 160 kg/h

Versione: da banco con corpo macchina e tramoggia totalmente in acciaio inox AISI304

Gruppo macinazione: inox completamente estraibile, bocca carne Ø 56 mm, coltelli auto-affilanti, piastra fori Ø 6 mm, incluso vasca di raccolta inox e pestello

Riduttore: con ingranaggi in bagno d'olio

Motore: asincrono

Dimensioni: L440 x P270 x H400 mm

Peso: 22 kg

Single-phase: *power 750W 1Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 750W 1Hp 230-400V 50Hz*

Production: *max 160 kg/h*

Table Top version: *with body and hopper fully AISI304 stainless steel*

Grinding Group*: fully removable stainless steel made, meat inlet Ø 56 mm, self-sharpening knife and plate with 6 mm diameter holes, stainless steel bowl and pestle*

Gear reducer: *in oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Dimension: *W440 x L270 x H400 mm*

Weight: *22 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XCC78400C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XCC78400

TC22

Monofase: potenza 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 1.100W 1.5Hp 230-400V 50Hz

Produzione massima: 300 kg/h

Versione: da banco con corpo macchina e tramoggia totalmente in acciaio inox AISI304

Gruppo macinazione: in acciaio inox completamente estraibile, bocca ingresso carne Ø 56 mm, coltelli autoaffilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello

Riduttore: con ingranaggi in bagno d'olio

Motore: asincrono

Dimensioni: L470 x P270 x H410 mm

Peso: 26 kg

Single-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230-400V 50Hz*

Production: *max 300 Kg/h*

Table Top version: *with body and hopper fully AISI304 stainless steel*

Grinding Group*: fully removable in stainless steel made, meat inlet diameter 56 mm, self-sharpening knife and plate with 6 mm diameter holes, including stainless steel bowl and pestle*

Gear reducer: *in oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Dimension: *W470 x L270 x H410 mm*

Weight: *26 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XCC78410C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XCC78410

TC32

Monofase: potenza 2.200W 3Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 2.200W 3Hp 230 - 400V 50Hz

Produzione massima: 500 kg/h

Versione: da banco con corpo macchina e tramoggia totalmente in acciaio inox AISI304

Gruppo macinazione: in acciaio inox completamente estraibile, bocca ingresso carne Ø 76 mm, coltelli autoaffilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello

Riduttore: con ingranaggi in bagno l'olio

Motore: asincrono

Comandi: offrono anche la funzione d'inversione marcia oltre all'avvio ed arresto

Dimensioni e peso: L520 x P320 x H550 mm - 43 kg

Single-phase: *power 2.200W 3Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 2.200W 3Hp 230 - 400V 50Hz*

Production: *max 500 Kg/h*

Version: *Table Top with fully AISI304 stainless steel body and hopper*

Grinding Group*: fully removable in stainless steel made, meat inlet diameter 76 mm, self-sharpening knife and plate with 6 mm diameter holes, including stainless steel bowl and pestle*

Gear reducer: *oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Controls: *also offer reverse gear function in addition to stop and go function*

Size and weight: *W520 x L320 x H550 mm - 43 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XCC78420C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XCC78420

TGX12

Monofase: potenza 750W 1Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 750W 1Hp 230 - 400V 50Hz

Produzione massima: tritacarne 160 kg/h, grattugia 40 kg/h

Versione: da banco corpo macchina in alluminio lucidato e tramoggia inox AISI304

Gruppo macinazione: estraibile in acciaio inox, bocca carne Ø 56 mm, coltelli autoaffilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello

Grattugia: in alluminio lucidato con tamburo in acciaio inox, griglia di protezione in uscita e microinterruttore per controllo leva pressore

Riduttore: con ingranaggi in bagno d'olio

Motore: asincrono

Dimensioni: L580 x P350 x H470 mm

Peso: 26 kg

Single-phase: *power 750W 1Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 750W 1Hp 230 - 400V 50Hz*

Production: *max mincer 160 kg/h, grater 40 kg/h*

Version: *Table Top with polished aluminum body machine and hopper AISI304 stainless steel*

Grinding Group*: fully removable in stainless steel, meat inlet Ø 56 mm, self-sharpening knife and plate with holes Ø 6 mm, including stainless steel bowl and pestle*

Grater: *polished aluminum, stainless steel drum, grid protection and micro-switch press leverage control*

Gear reducer: *in oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Dimension: *W580 x L350 x H470 mm*

Weight: *26 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XBA78080C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XBA78080

TGX22

Monofase: potenza 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 1.100W 1.5Hp 230 - 400V 50Hz

Produzione massima: tritacarne 300 kg/h, grattugia 40 kg/h

Versione: da banco con corpo macchina in alluminio lucidato e tramoggia totalmente in acciaio inox AISI304

Gruppo macinazione: estraibile in acciaio inox, bocca ingresso carne Ø 56 mm, coltelli autoaffilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello

Grattugia: in alluminio lucidato, tamburo inox, griglia di protezione e microinterruttore controllo leva pressore

Riduttore: con ingranaggi in bagno d'olio

Motore: asincrono

Dimensioni: L630 x P350 x H480 mm

Peso: 27 kg

Single-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230 - 400V 50Hz*

Production: *max mincer 300 kg/h, grater 40 kg/h*

Version: *Table Top with Polished aluminum body machine and fully AISI304 stainless steel hopper*

Grinding Group: *stainless steel removable, meat inlet Ø 56 mm, self-sharpening knife and plate with holes Ø 6 mm, including stainless steel bowl and pestle*

Grater: *polished aluminum, stainless steel drum, protection grid and micro-switch press leverage control*

Gear reducer: *in oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Dimension: *W630 x L350 x H480 mm*

Weight: *27 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XBA78090C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XBA78090

TGC22

Monofase: potenza 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz

Trifase: potenza 1.100W 1.5Hp 230 - 400V 50Hz

Produzione massima: tritacarne 300 kg/h, grattugia 40 kg/h

Versione: da banco con corpo macchina in alluminio lucidato e tramoggia in acciaio inox AISI304

Gruppo macinazione: estraibile in acciaio inox, bocca ingresso carne Ø 56 mm, coltelli auto-affilanti e piastra con fori Ø 6 mm, inclusa vasca inox di raccolta e pestello

Grattugia: in alluminio lucidato, tamburo inox, griglia di protezione e microinterruttore controllo leva pressore

Riduttore: con ingranaggi in bagno d'olio

Motore: asincrono

Comandi: offrono anche la funzione d'inversione marcia oltre all'avvio ed arresto

Dimensioni/peso: L450 x P430 x H450 mm - 38 kg

Single-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230V 50Hz*

Three-phase: *power 1.100W 1.5Hp 230 - 400V 50Hz*

Production: *max mincer 300 kg/h, grater 40 kg/h*

Version: *Table Top with Polished aluminum body machine, hopper fully made of AISI304 stainless steel*

Grinding Group*: stainless steel, removable, meat inlet Ø 56 mm, self-sharpening knife and plate with holes Ø 6 mm, including stainless steel bowl and pestle*

Grater: *polished aluminum, stainless steel drum, grid protection and micro-switch press leverage*

Gear reducer: *in oil immersion*

Motor: *asynchronous*

Controls: *stop & go with reverse gear function*

Dimension/Weight: *W450 x L430 x H450 mm - 38 kg*

Monofase - *Single-phase* cod. 60XBA78100C

Trifase - *Three-phase* cod. 60XBA78100

ACCESSORI
ACCESSORIES

Piastra inox fori da 3 mm - *Stainless steel plate 3 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA70941
MOD 22	cod. 50SEA73781
MOD 32	cod. 50SEA73780

Piastra inox da fori 4,5 mm - *Stainless steel plate 4,5 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA73789
MOD 22	cod. 50SEA73787
MOD 32	cod. 50SEA73786

Piastra inox fori da 6 mm - *Stainless steel plate 6 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA73797
MOD 22	cod. 50SEA73796
MOD 32	cod. 50SEA73795

Piastra inox fori da 8 mm - *Stainless steel plate 8 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA73802
MOD 22	cod. 50SEA73800
MOD 32	cod. 50SEA73799

Piastra inox fori da 14 mm - *Stainless steel plate 14 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA73815
MOD 22	cod. 50SEA73814
MOD 32	cod. 50SEA73813

Piastra inox fori da 18/20 mm - *Stainless steel plate 18/20 mm holes*

MOD 12	cod. 50SEA73827
MOD 22	cod. 50SEA73826
MOD 32	cod. 50SEA73825

Coltello inox per tritacarne - *Stainless steel meat grinder knife*

MOD 12	cod. 50SEA72637
MOD 22	cod. 50SEA72635
MOD 32	cod. 50SEA72634

Imbuto insaccatore diametro 15 mm - *Filling funnel 15 mm diameter*

MOD 12	cod. 60XCE78274

Imbuto insaccatore diametro 20 mm - *Filling funnel 20 mm diameter*

MOD 22	cod. 60XCE78277

Imbuto insaccatore diametro 20 mm - *Filling funnel 20 mm diameter*

MOD 32	cod. 60XCE78278

Imbuto insaccatore diametro 30 mm - *Filling funnel 30 mm diameter*

MOD 32	cod. 60XCE78279

OIL

AUREA si riserva il diritto di modificare senza alcun preavviso ed in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche degli apparecchi.
AUREA reserves the right to change, at any time and without prior notice, the technical specifications of its appliances.

AUREA
advanced food preparation equipment

Viale Lombardia, 33
46012 Bozzolo
Mantova ITALY
Tel. +39 0376 910 511
Fax +39 0376 920 754
info@aureaali.com
www.aureaali.com

Licens nr.: DK/11/1

Carta prodotta esclusivamente con fibre riciclate al 100% di origine europea

Processo di sbiancatura senza utilizzo di cloro (TCF)