



TV80 TV100 TV150

AUREA
advanced food preparation equipment



TAGLIAVERDURE E TAGLIAMOZZARELLE
VEGETABLE PREPARATION AND SLICING MOZZARELLA



Tagliare con precisione e fantasia di forme una vastissima gamma di alimenti è sempre più facile con la completa gamma di tagliaverdura Aurea. Queste macchine, **frutto di una lunga esperienza ed un'attenta ricerca finalizzata ad ottenere la massima qualità di taglio**, sono in grado di rispondere alle attese dei professionisti della ristorazione di tutto il mondo.

*Cutting with precision and decorative shapes a wide range of products is always easier with the complete range of vegetable cutters Aurea. These machines as **the result of a long experience and rigorous research, aimed at achieving the highest quality of cuts**, are able to meet the highest expectations of catering professionals from around the world.*

VOTE YOUR BUSINESS TO NATURE

Il benessere inizia dalla qualità di ciò che mangiamo. Su questa intuizione si basa la filosofia di Aurea nel proporre apparecchiature che rispettano e valorizzano la freschezza e la naturalezza delle verdure: un approccio che vuole restituire agli alimenti la genuinità e l'autenticità dei loro profumi e sapori. Un "ritorno" alla natura che, grazie all'offerta varia e di qualità, incontra l'esigenza di far riscoprire, anche nella ristorazione, la semplicità di un'alimentazione equilibrata e salutare.

The wellness begins by the quality of what we eat. This intuition is the pillar of Aurea philosophy in proposing equipment that respect and enhance the freshness and naturalness of vegetables, an approach that wants to return to foods genuineness and authenticity of their scents and flavours. A "return" to nature which, thanks to the varied offer and quality, meets the need to rediscover, also in catering, the simplicity of a balanced diet and healthy.

TV150 TECNICA D'AVANGUARDIA

Il modello TV150 è la macchina **PROGETTATA PER GLI USI SPECIFICI DELLA PIZZERIA** in quanto migliora la qualità del taglio della mozzarella (è possibile sfilacciare o cubettare/granulare in base alle caratteristiche specifiche del formaggio) grazie alla velocità ideale della prima marcia, mentre la seconda velocità è stata settata per ottenere una qualità di taglio molto elevata quando si tagliano verdure come funghi, cipolla, pomodoro, peperoni, zucchine, ecc. ideali per condire pizze e focacce o per tutte le diverse ricette di cucina, anche il classico salamino piccante può essere facilmente affettato caricandolo nella tramoggia cilindrica ed usando il disco per fette da 3 mm.

TV150 ANGUARD TECHNIQUE

*The TV150 model is a machine **SPECIFICALLY DESIGNED FOR PIZZERIAS** since it improves the slicing quality of mozzarella (it is possible to shred or dice/grate depending on the type of cheese) thanks to the ideal speed in the first gear, while the second gear has been set to achieve the highest slicing quality with vegetables such as mushrooms, onions, tomatoes, sweet peppers, zucchini, etc. ideal to garnish pizza or focaccia or any other recipes; even pepperoni can be easily sliced by loading it on to the cylindrical hopper and using the 3mm slicing disc.*

TV150

ITALIAN DESIGN



TV80 TV100 TV150

SCEGLI IL MEGLIO
PER LA QUALITÀ DI TAGLIO

CHOOSE THE BEST
SIZING QUALITY



Doppia sicurezza micro
Twin micro safety



TV100 e TV150
con speciale convogliatore in acciaio
inox ideale per alimenti molto umidi

TV100 and TV150
with special stainless steel channel
guide ideal for foods high in humidity



Altezza utile 16 cm.
Useful H. 16 cm.

TV150

DOPPIA FUNZIONE
DOUBLE FUNCTION



TV150 - PizzaQ³ - La soluzione
più versatile per la pizzeria e il ristorante.

- ✓ Elevata potenza
- ✓ Rapporti di velocità ideali per le differenti funzioni
- ✓ Molteplici varietà di forme e taglio
- ✓ Possibilità di cubettare e sfilacciare mozzarella

Nota: i migliori risultati per cubettare la mozzarella si ottengono con il Fiordilatte a temperatura di 1-2°C e lo speciale kit cubetti.



TV150 - PizzaQ³ - The most versatile
solution for the pizzeria and restaurant.

- ✓ Prominent high power
- ✓ Broad selections of RPM ideal for each individual process
- ✓ Numerous shapes and sizes for a diversity of cuts
- ✓ Alternative of true cubing or cut into strips pizza cheeses

The best cubing results are obtained by using mozzarella cheese with a temperature of 1-2°C at the core and the special kit for cubing, the higher is the quality grade of the mozzarella the higher will be the final result.



Rapido montaggio
Rapidly disassembled



Facile Pulizia
Simple washing



ESALTA IL GUSTO
DEI TUOI PIATTI



PRECISE ED EFFICIENTI IN OGNI AMBIENTE

La serie TV80 TV100 TV150 è stata progettata per offrire una valida risposta alle cucine ed i laboratori che pur avendo necessità di produrre modeste quantità cercano l'affidabilità, la qualità di taglio ed una buona potenza, elementi comuni agli standard delle macchine professionali più dimensionate.

DESIGN COMPATTO E MODERNO

Grazie alle dimensioni compatte (L 25 cm) ogni modello si presta per essere facilmente installato direttamente sui piani di lavoro. Anche il design delle macchine per le sue linee armoniche mostra carattere ed evidenzia la qualità costruttiva e l'attenzione per una buona ergonomia di lavoro.

ROBUSTE PER NATURA

Per la costruzione dei blocchi motore vengono impiegate solo lamiere e non materiali plastici. Il TV80 in particolare è realizzato con lamiera elettrozincata verniciata internamente ed esternamente con speciali polveri poliestere per conferire un'ottima resistenza e protezione, questa tecnologia consente un abbattimento dei costi senza rinunciare alla qualità. Il TV100 e TV150 sono prodotti con acciaio inox Aisi304 di spessore maggiore rispetto agli standard di mercato.

VARIETÀ E QUALITÀ DI TAGLIO

Grazie alla vasta gamma di dischi a disposizione di questi modelli, in particolare per il TV100 e TV150 che adottano un numero maggiore di tagli, si possono ottenere moltissime forme e dimensioni per poter creare ogni tipo di pietanza.

PLUG AND PLAY

Ogni macchina dispone di un cavo elettrico lungo 2,5 m per agevolare l'installazione rapida delle macchine anche se distanti dalla presa di corrente, inoltre tutte le versioni monofase sono fornite complete di spina Schuko.

ENHANCE THE TASTE
OF YOUR DISHES

ACCURATE AND EFFICIENT IN ANY ENVIRONMENT

The TV80 TV100 TV150 series have been designed to provide a practical solution to kitchens and food preparation institution, in need of producing small amounts, still seeking reliability, slicing quality and excellent energy-power; these standards are usually met by larger professional machines.

MODERN AND COMPACT ITALIAN DESIGN

Thanks to its reduced size (L25 cm) each and every specific model may be easily installed directly on the preparation table. The machine is design, with well-proportioned streamlines, shows quite a remarkable reliability and highlights the manufacturing quality and a care for good operation performance.

ENDURING BY NATURE

The motor block is exclusively manufactured with laminated metal without any plastic part. The TV80 specifically, is made internally and externally of electrogalvanized sheet by special polyester powder; this treatment gives the model high resistance and protection, besides allowing the costs reduction, without enduring the quality. TV100 and TV150 are made of Aisi304 stainless steel with a higher thickness of the market standard.

SLICING VARIETY AND QUALITY

The broad selection of discs available for these models, most particularly for TV100 and TV150 (for a higher range of slicing cuts), allows to achieve many different shape and sizes for a wide selection of food presentation.

PLUG AND PLAY

Every machine is equipped with a 2.5 m long cable power to allow a faster installation of the machine and to a considerable distant from a socket; furthermore all the mono-phase versions are equipped with a Schuko plug.



SELEZIONA
IL TUO MODELLO IDEALE
PER PRODUTTIVITÀ

SELECT
YOUR IDEAL
PERFORMANCE



	TV80	TV100	TV150
COPERTI Meals			
Kg/h	80 > 140	120 > 200	120 > 200
Kg/min.	≤ 5	≤ 6	≤ 6
POTENZA Power	370 W	560 W	530 W
VELOCITÀ Speed	1	1	2
SETTORE Sector	Asili, bar, piccoli ristoranti, trattorie Kindergartens, bars, small restaurants, taverns	Scuole, mense, hotel, gastronomie, ristoranti, società di catering, comunità schools, cafeterias, delis, restaurants, hotels, catering services centres	ristoranti, pizzerie, panifici, gastronomie restaurants, pizzerias, bakers, delis

DISCHI DISPONIBILI PER MODELLO

DISKS AVAILABLE FOR MODEL



Dischi per affettare



Dischi per affettare



Dischi per affettare speciali



Dischi per grattugiare o sfilacciare



Dischi per sfilacciare formaggi

Slicing discs

FETTA STANDARD

spessore
1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14 mm.
Ideali per tagliare la maggior
parte di alimenti sodi come
patate, carote, rape, ecc.

FETTA FALCATA

spessore 1, 2, 5 mm.
Specifici per il tagli di frutta
e verdura delicata e sugosa
come pomodori, peperoni,
funghi, cipolle, cavoli, mele,
agrumi, banane, ecc.

FETTA ONDULATA

GRATTUGIA
spessore 2, 3, 4, 7, 9 mm.
Indispensabili per produrre
sottili e delicati fili di carote
o cavoli grattugiat per
arricchire variegate insalate,
grattare frutta secca come
agrumi, carote, rape rosse,
cetrioli, ecc.

GRATTUGIA (Julienne)

spessore 2, 3, 4, 7, 9 mm.
Indispensabili per produrre
sottili e delicati fili di carote
o cavoli grattugiat per
arricchire variegate insalate,
grattare frutta secca come
agrumi, carote, rape rosse,
cetrioli, ecc.

STANDARD SLICE

thickness
1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14 mm.
Ideal for the majority of
steam food such as potatoes,
carrots, turnips, etc.

CURVED SLICE BLADE

thickness 2, 3, 4, 7, 9 mm.
Specific for juicy and delicate
fruit and vegetable such as
tomatoes, sweet peppers,
mushrooms, onions, cabbage,
apples, citrus fruit, bananas, etc.

UNDULATED SLICE

thickness 2, 3, 4, 7, 9 mm.
Excellent for precise and
decorative cuts of vegetable
and fruit, e.g. citrus fruit,
carrots, beetroot, cucumbers,
etc.

GRATE (Julienne)

thickness 2, 3, 4, 7, 9 mm.
If you have to turn out cuts
thin and delicate, like julienne
of carrot or grate cabbage to
garnish salads, grate dried
fruit such as hazelnuts,
almonds and coconut, required
in most pastry recipes, or curls
cheese or chocolate, and so
on this are the perfect discs.

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:



Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:



Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:



SFILACCIO SPECIALE MOZZARELLA/EDAMER

spessore 7, 9 mm.
Grattugie particolarmente
indicate per la lavorazione
di formaggi morbidi e
pastosi, spesso indicati per
la farcitura di pizze, pasta
al forno, torte salate, ecc.

SPECIAL MOZZARELLA/ EDAMER SHREDDER

thickness 7, 9 mm.
Particularly recommended
to work soft and doughy
cheese used to garnish
pizza, baked pasta, pies, etc.

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:



Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:



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 _ 50 Hz
- 230-400 V _ trifase _ 50 Hz
- 440 V _ trifase _ 60 Hz
- Altri voltaggi a richiesta

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 voltage upon request

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)

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

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

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



Dischi per grattugiare finemente

Fine grater discs



Dischi semplici per tagliare a listelli

Simple discs to cut in strings



Dischi speciali per tagliare a listelli

Special discs to cut in strings



Dischi per tagliare cubetti

Discs to cut in cubes



kit dischi per cubettare mozzarella

Discs to shred and dice mozzarella

GRATTUGIA FINEMENTE PANE SECCO, FORMAGGI SPEZIE, RADICI, ECC.

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

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

Special version with open work suitable for aged cheese (e.g. parmesan, pecorino, stale bread, dried spices such as nutmeg).

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:

- ▶ TV80
- ▶ TV100
- ▶ TV150

FIAMMIFERI E BASTONCINI

dimensioni 2.5x2.5, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.
Disco in grado di effettuare ad ogni rotazione il taglio orizzontale e verticale per la produzione di fiammiferi e bastoncini di verdure come le patatine da friggere. Le dimensioni contenute di alcuni formati sono ideali in cucina per presentare contorni in forme diverse come il taglio di zucchine o carote.

JULIENNE AND STICKS

size 2.5x2.5, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm.
This disc can, at any rotation, sidewise and lengthwise slice sticks and julienne of vegetables, such as French fries. The reduced size of some formats is ideal for unusual side dishes made with specially cut zucchini or carrots.

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:

- ▶ TV80
- ▶ TV100
- ▶ TV150

KIT (DISCO + GRIGLIA)

BASTONCINI DIRITTI
(evita l'effetto leggermente curvato)
dimensioni 6x6, 8x8, 10x10 mm.
Specifici kit di taglio indicati per avere bastoncini con taglio netto, pulito e quadrato. A differenza del disco singolo, questo sistema effettua prima il taglio orizzontale con una lama dedicata, e poi il taglio verticale con un secondo disco. Particolamente indicata per le patatine fritte in quanto migliora la cottura lasciandola più asciutta.

KIT (DISC + GRID) STICKS RIGHTS

(avoid the slightly curved effect)
size 6x6, 8x8, 10x10 mm
A specific slicing kit is recommended to those who like their french-fried type cut to be perfectly and square. As opposed to a single disc, this system first makes a sidewise cut with a dedicated blade, then cuts lengthwise with a second disc. This system is particularly suitable for French fries because it improves the fry and leaves the product drier.

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:

- ▶ TV100
- ▶ TV150

KIT (DISCO + GRIGLIA)

CUBETTI FRUTTA/VERDURA
dimensioni 8x8x8, 10x10x10, 14x14x14, 20x20x14 mm.
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 (DISC + GRID) DICED FRUIT/VEGETABLES

size 8x8x8, 10x10x10, 14x14x14, 20x20x14 mm.
To cube vegetables such as carrots, potatoes, zucchini to make vegetable soup, Russian salad, roasted potatoes, or cubing fruit such as apples and pears to make fruit salads or desserts; with this blade combination it is easy, fast and accurate.

Dischi disponibili per modelli:
Disks available for each model:

- ▶ TV150

▶ TV80 NO 8x8/10x10

▶ TV100

▶ TV150



THE MACHINES ARE COMPLIANT WITH THE FOLLOWING EUROPEAN STANDARDS

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



MODEL NET WEIGHT

• TV80_ 18 Kg
• TV100_ 20,5 Kg
• TV150_ 21 Kg

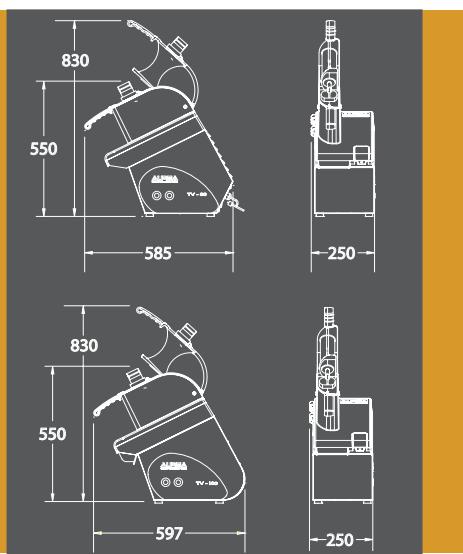
MODEL GROSS WEIGHT

• TV80_ 19 Kg
• TV100_ 21,5 Kg
• TV150_ 22 Kg

MODEL DIMENSIONS

• TV80_ L 250 mm x P 585 mm x H 550 mm
• TV100_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm
• TV150_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm

DISSEGINI 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

• TV80_ 18 Kg
• TV100_ 20,5 Kg
• TV150_ 21 Kg

MODELLO PESO LORDO

• TV80_ 19 kg
• TV100_ 21,5 kg
• TV150_ 22 kg

MODELLO DIMENSIONI

• TV80_ L 250 mm x P 585 mm x H 550 mm
• TV100_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm
• TV150_ L 250 mm x P 597 mm x H 550 mm

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

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.



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

Processo di sbiancatura senza utilizzo
 di cloro (TCF)

licens nr.: DK/11/1