HAMBURGATRICI

HAMBURGER FORMING MACHINES

AUREA

advanced food preparation equipment



PH85 PH10 PH13

Macchine studiate per soddisfare sia le grandi produzioni, nella versione elettrica ed automatica, che quelle piccole, grazie alle versioni manuali. 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, and the smaller ones, thanks to the manual 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.

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



ITALIAN DESIGN

- 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*

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).



















RISULTATI PERFETTI

Prepara pezzi sempre perfettamente uguali da 60 a 240 grammi variando spessore (da 5 a 27 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 (5-27 mm) and diameter (90-98 mm)

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.

PH85

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*

PH85

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*



cod. 01XBT71874 — Ø 40 mm

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*



cod. 01XBT71871 — Ø 90 mm

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*



cod. 01XBT71872 — Ø 98 mm

HAMBURGATRICI - *HAMBURGER MACHINES*

PH10

Versione: manuale da banco con corpo in alluminio lucidato e piatto di formatura in acciaio inox

Caratteristiche: meccanismo di apertura, chiusura e pressione combinato per una rapida produzione, leva di sollevamento per facilitare la raccolta degli hamburger con Ø 100 mm (set di pellicole incluso), fondo antiscivolo

Dimensioni e peso L300 x P240 x H300 mm - 5,5 kg

Version: *manual top table hamburger machine with polished aluminum body and stainless steel forming plate*

Features: *combined opening mechanism, closing and pressure for an extremely fast production, lifting lever to facilitate the collection of hamburgers with diameter 100 mm (Set of films included), anti-slip surface*

Dimension/Weight: *W300 x L240 x H300 mm - 5,5 kg*



cod. 60XCF78601

Veline di cellophane Ø 100 - *Tissues of cellophane Ø 100* cod. 60XCF78101

PH13

Versione: manuale da banco con corpo in alluminio lucidato e piatto di formatura in acciaio inox

Caratteristiche: meccanismo di apertura, chiusura e pressione combinato per una rapida produzione, leva di sollevamento per facilitare la raccolta degli hamburger con Ø 130 mm (set di pellicole incluso), fondo antiscivolo

Dimensioni: L290 x P310 x H310 mm

Peso: 6,5 kg

Version: *manual top table hamburger machine with polished aluminum body and stainless steel forming plate*

Features: *combined opening mechanism, closing and pressure for an extremely fast production, lifting lever to facilitate the collection of hamburgers with diameter 130 mm (Set of films included), anti-slip surface*

Dimension: *W290 x P310 x H310 mm*

Weight: *6,5 kg*



cod. 60XCF78602

Veline di cellophane Ø 130 - *Tissues of cellophane Ø 130* cod. 60XCF78102



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.

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)