anliker.nl

ANLIKER L

**Thuis in de beste bedrij-
ven ter wereld.**

BRUNNER
ANLIKER

swiss made

VLIJMSCHERPE ARGUMENTEN MAKEN HET VERSCHIL

Het merk Brunner-Anliker staat garant voor hoogwaardige kwaliteitsproducten. Apparaten van Brunner-Anliker onderscheiden zich door de volgende eigenschappen:

Het trekkende snijprincipe zorgt voor optimaal behoud van voedingsstoffen en snijwaren die langer vers blijven

Technische innovatie voor levensmiddelenhygiëne die voldoet aan de hoogste eisen

Eenvoudige bediening, optimaal gebruikscomfort en gemakkelijke reiniging

Kwaliteitsproduct uit Zwitserland staat garant voor innovatie, precisie, duurzaamheid en betrouwbaarheid

Groba Food Equipment BV
Mangaanstraat 21
6031 RT Nederweert
The Netherlands

P.O. Box 2740
6030 AA Nederweert
T +31 (0) 475 56 56 56

info@anliker.nl
anliker.nl
brunner-anliker.com

BRUNNER ANLIKER

swiss made

Productvoordelen

- **Gemakkelijke, schakelvrije bediening**
- **Snijopzetstuk en behuizing vervaardigd uit glasvezel composiet, met geïntegreerde zilverionen voor optimale hygiëne**
- **Capaciteit tot 220 kg/h**
- **5 jaar garantie op motor en aandrijving**
- NIEUW: een vulopening die 45% groter is dan gemiddeld met bijbehorend snijvermogen
- Ca. 50 verschillende snijvariaties die een uitstekende snijkwaliteit leveren
- Optioneel: opzetstuk voor continue aanvoer van langwerpige producten, zoals bijv. komkommers
- Het trekkende snijprincipe: voorkomt verlies van voedingsstoffen en vitamines, zorgt ervoor dat snijwaren langer vers blijven
- Flexibele, gemakkelijke bediening van de doordrukker dankzij uniek schuifsysteem
- Wereldwijd de eerste gepatenteerde antimicrobiële en HACCP-vriendelijke snijschijven vervaardigd uit corrosiebestendig glasvezel composiet:
  meer hygiëne, meer opbrengst, meer winst
- Geen risico op oxidatie en vervorming van de snijschijven in de vaatwasser - 100% zuurbestendig
- Optimaal werkcomfort dankzij ergonomische 45-gradenpositie
- Inductiemotor en aandrijving onderhouds- en servicevrij

Accessoires

Technische gegevens

Spanning	100 V - 240 V, 50/60 Hz
Motor	0,26 kW
Gewicht	19 kg
Beschermklasse	IP 26
Afmetingen	250 × 315 × 540 mm
Certificering	CE, CSA / UL, TüV

Meer informatie over de apparatuur van Brunner-Anliker vindt u op brunner-anliker.com of bij uw distributeur.

SCHIJF VOOR SCHIJF
UNIEK IN ZIJN SOORT

Ons assortiment aan snijschijven

Fijn gesneden (F)

F1 1 mm
F2 2 mm

Grof gesneden (G)

G3 3 mm
G4 4 mm
G6 6 mm
G8 8 mm
G10 10 mm
G12 12 mm

Tomaten (TO)

TO 5 mm

Julienne (S)

S8 8 mm
S12 12 mm
S16 16 mm

Staafjes (PA)

PA4 4 mm
PA5 5 mm
WS 6 mm

Groentesticks (BT)

BT6 6 mm
BT7 7 mm
BT8 8 mm
BT10 10 mm

Raspschijf (RS)

No. 000 13 mm
No. 00 11 mm
No. 0 9 mm
No. 1 7 mm
No. 2 6 mm
No. 3 5 mm
No. 4 4,2 mm
No. 6 3,8 mm
No. 7 3 mm
No. 9 2,5 mm
No. 10 2,25 mm
No. 11 2 mm
No. 12 1,8 mm
No. 13 1,5 mm

Universele rasp

No. 23 2,5 mm

Krullen

No. 14 Parmezaan
No. 17 Curly
No. 19 Fondue 16 mm

Bestel online
anliker.nl

Sikkelmes (SM)

SM 1,5 mm
SM 2,5 mm
SM 3,5 mm
SM 4,5 mm
SM 5,5 mm
SM 6,5 mm

Schaafmes (HS)

HS 0,5 mm

Julienne (S)

S1,5 1,5 mm
S2 2 mm
S3 3 mm

Gegolfde plakken (SU)

SU5 5 mm
SU7 7 mm

Blokjes (W)

W6 6 mm
W8 8 mm
W10 10 mm
W14 14 mm
W20 20 mm

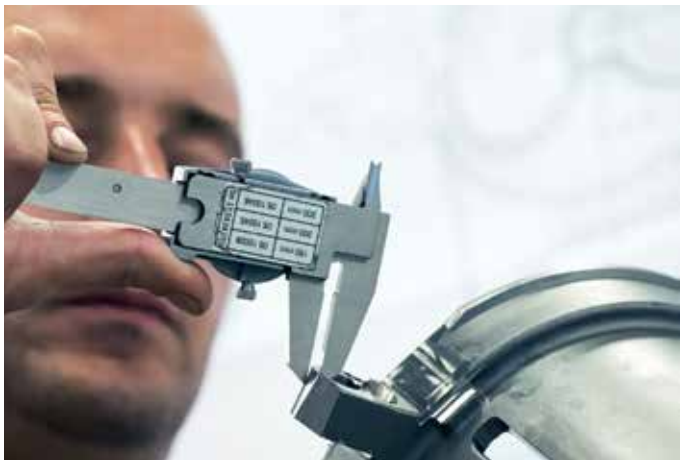
Productvoordelen snijschijven

- Het trekkende snijprincipe
- Antimicrobieel en HACCP-vriendelijk
- Geen oxidatie en vervorming in de vaatwasser

Zwitserse kwaliteitsmachines voor de professionele voedselverwerking

Het bedrijf
Brunner-Anliker is de belangrijkste producent van machines voor het snijden, fijnhakken, raspen, malen en granuleren van voedingsmiddelen. Met ca. 80 medewerkers werken we aan een kwaliteitsproduct dat in Zwitserland (Tessin) geproduceerd en wereldwijd verkocht wordt.

Het trekkende snijprincipe
Onze unieke snijgeometrie, het "trekkende snijprincipe" voorkomt onnodig verlies van voedingsstoffen en vitamines. Dankzij deze biotechnische methode en de handgeslepen messen wordt de celstructuur van zeer delicate groentes of vruchten nauwelijks aangetast. Dit zorgt ook weer voor een langere houdbaarheid van de verwerkte producten.



Onze kwaliteitsbelofte
De apparaten van Brunner-Anliker voor de professionele voedselverwerking zijn nauwkeurig, betrouwbaar en bieden optimaal werkcomfort. Dankzij de duurzaamheid en betrouwbaarheid worden ze bij talrijke bedrijven al generaties lang ingezet. Onze machines voldoen aan de hoogste veiligheidsaspecten en zijn eenvoudig te gebruiken en te reinigen.

Kwaliteitsproduct uit Zwitserland
De machines van Brunner-Anliker staan voor innovatie, precisie, duurzaamheid en betrouwbaarheid uit Zwitserland: Van de ontwikkeling tot de productie en distributie: alle processen worden uitgevoerd door de vestigingen van Brunner-Anliker in Zwitserland.

Lid

CUISINE SANS FRONTIÈRES

Wij steunen

SWISS CULINARY JUNIOR NATIONAL TEAM

Afbeelding „Het bedrijf, onze kwaliteitsbelofte en het trekkende snijprincipe“: Marcel Studer - Salz & Pfeffer.