



Die HLR ist eine Edelstahlmaschine mit hochglänzendem Leichtmetall-Reibkopf. Sie ist leicht zu reinigen, erfüllt alle HACCP-Voraussetzungen und bietet auf kleinem Raum die Brunner-typische Sicherheit und Qualität.

La HLR est une machine en acier inoxydable avec une tête de râpe éclatante en métal léger. Elle est facile à nettoyer, répond à toutes les exigences HACCP et offre la sécurité et la qualité propres à Brunner pour un faible encombrement.

La HLR è una macchina in acciaio inossidabile con testa di macinazione in lega leggera lucidata a specchio. È facile da pulire, soddisfa tutti i requisiti HACCP e offre, in uno spazio limitato, la tipica sicurezza e la qualità di Brunner.

The HLR is a stainless steel machine with a highly lustrous, light-alloy grater head. It is simple to clean, satisfies all HACCP requirements and offers standard Brunner safety and quality on a small footprint.

Die HLR-Reibkörbe können mit einem Handgriff rasch und ohne Werkzeuge gewechselt werden. Sie sind äusserst einfach zu reinigen.

Un simple geste suffit pour changer les tambours de râpe rapidement et sans instrument. Leur nettoyage est des plus faciles.

È possibile sostituire rapidamente e senza utensili i cestelli della grattugia usando una sola mano. I cestelli sono inoltre estremamente facili da pulire.

The HLR's grating baskets can be interchanged in a dash: quickly and easily without tools. They are also extremely simple to clean.

Die HLR-Ladenkäsereibe ist speziell auf die Bedürfnisse von Käsetheken ausgerichtet und entwickelt worden. Sie besitzt nicht nur ein schönes Design, sie ist auch mit der revolutionären Brunner-Luftkissentechnologie bestückt. Da bleibt kein Reibgut hängen – wenn Sie oben 100 Gramm Käse einfüllen, kommen unten auch wieder 100 Gramm feinstes Reibgut heraus!

La râpe fromage pour magasins HLR est spécialement conçue et développée pour répondre aux besoins des rayons de fromages. Son design est des plus remarquables et elle est munie de la technologie révolutionnaire sur coussin d'air Brunner - plus aucune trace des denrées – pour un garnissage de 100 grammes de fromage, vous retrouvez à la sortie 100 grammes d'un aliment des plus fins.

La grattugia per formaggio da utilizzare nei negozi è stata concepita e sviluppata specialmente per soddisfare le esigenze dei banchi di vendita dei formaggi. Non ha solo un design particolarmente attraente, ma è anche dotata della rivoluzionaria tecnologia Brunner a cuscino d'aria – nessun prodotto grattugiato resta nel cestello. Se introducete 100 grammi di formaggio, otterrete 100 grammi di prodotto perfettamente grattugiato.

The HLR commercial cheese grater has been designed and developed specifically to meet the needs of cheese counters. It not only has an attractive design, but also benefits from Brunner's revolutionary air-cushion technology – to ensure absolutely no grated residues. If you fill 100 grams of cheese into the top of the machine, then you'll also be presented with 100 grams of superbly grated cheese at the bottom!

HLR – Käsereibe vom Feinsten!
HLR – Râpe fromage du plus fin!
HLR – La grattugia per formaggio più ingegnosa!
HLR – The superior cheese grater!



Verlangen Sie auch Unterlagen zur Industriereibe IR 250 und zur Käse-/Nussreibe PKR oder besuchen Sie uns auf unserer Website.

Demandez nos documentations sur la râpe industrielle IR 250 ou la râpe fromage/noix PKR, ou consultez notre site web.

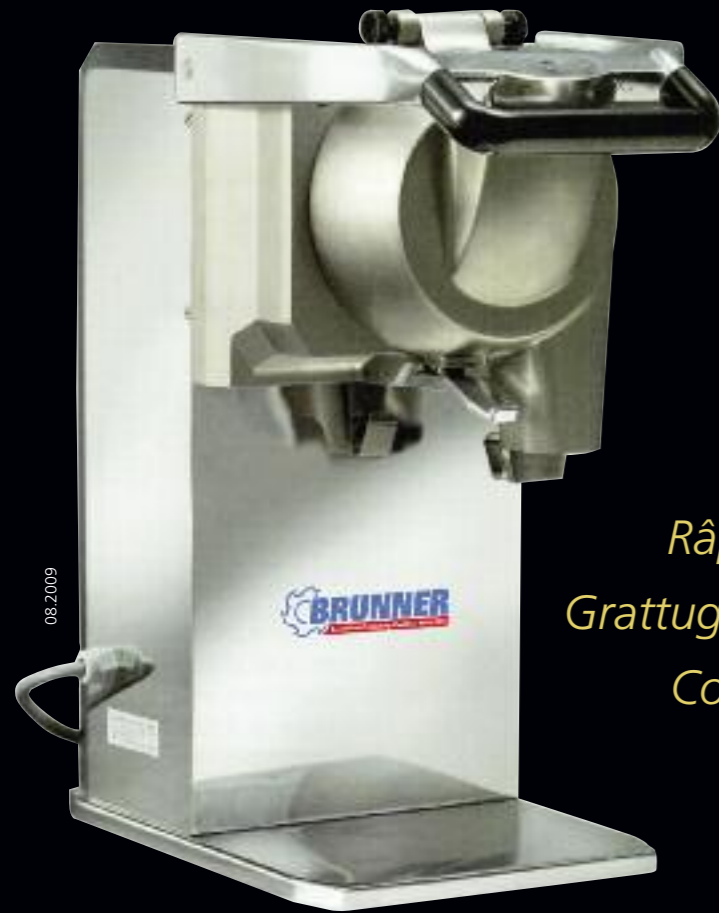
Richiedete le documentazioni concernenti la IR 250 grattugia industriale e la PKR grattugia per noci e formaggio oppure visitateci sulla nostra pagina Web.

Also ask for product literature on the IR 250 industrial grater and the PKR cheeselnut grater, alternatively visit us on our website.

Technische Daten / Données techniques / Technical data / Dati tecnici

Spannung / Voltage / Voltaggio	3 x 400 V, 50 Hz (3P + N + E)
Leistung / Puissance / Power / Potenza	0,75 kW
Stundenleistung / Rendement par heure	
Rendimento all'ora / Output per hour	ca. 80 kg/h
Gewicht / Poids / Weight / Peso	29 kg
Schutzart / Protection / Protezione / Protection class	IP 56
Dimensionen / Dimensions / Dimensioni	370 x 290 x 800 mm
Füllöffnung / Ouverture de remplissage	
Carico di riempimento / Filling opening	80 x 50 mm
Prüfungen / Admissions / Conforms to / Certificazioni	CE, UL, NSF, HACCP





08.2009

Ladenkäsereibe HLR
Râpe fromage de magasin HLR
Grattugia da negozio per formaggio HLR
Commercial cheese grater HLR

Käse reiben ist eine feine Sache!

Voraussetzung ist die richtige Maschine, welche Käse so verarbeitet, dass das Reibgut nicht schmiert, klumpig wird oder zerbröckelt.

Mit der HLR ist das kein Kunststück mehr. Sie schont jede Käsesorte, weil ein spezieller Stößel das Reibgut mit sanftem Druck an den Reibkorb bringt, von wo der Käse luftig gerieben ausgeworfen wird.

Verschiedene, schnell und ohne Werkzeuge auswechselbare Reibeinsätze sorgen dafür, dass die verschiedensten Käsesorten in der gewünschten Reibform verarbeitet werden können.

Reibkörbe und eine grosse Füllöffnung mit angebaute Stößel sowie ein perfekt sitzender Sackhalter ermöglichen eine sorgfältige, schnelle und produktgerechte Verarbeitung von bis zu 80 kg Käse in der Stunde.

Le fromage râpé au dernier cri!

Une condition: la machine qui transforme le fromage sans que le produit ne graisse, ne s'émiette ou soit grumeleux.

Ce n'est plus un tour de force avec la HLR. Elle traite chaque sorte de fromage avec égard; un poussoir spécial guide l'aliment par une pression légère vers le tambour de râpe, d'où le fromage râpé sera minutieusement déversé.

Différents râpages, rapides et facilement échangeables – sans instruments – pourvoient à la forme de râpé souhaitée pour les sortes de fromages des plus divers.

Les tambours de râpe et la large ouverture de remplissage, le poussoir annexé et le porte-sachets parfaitement conçu garantissent un râpage aussi aisé que rapide: jusqu'à 80 kg de fromage à l'heure.

Grattugiare il formaggio è una cosa delicata!

La condizione essenziale è di disporre della macchina giusta, che tratti il formaggio da grattugiare senza alterarne il sapore, raggrupparlo o spezzettarlo.

Con la HLR non c'è niente di più facile. Non altera alcun tipo di formaggio perché uno speciale pestello convoglia con una leggera pressione il prodotto da grattugiare nell'apposito cestello, da dove il formaggio esce grattugiato, vaporosamente soffice.

Diversi cestelli per grattugiare, intercambiabili rapidamente e senza usare alcun utensile, permettono di lavorare i più diversi tipi di formaggio nella forma desiderata.

I cestelli per grattugiare, una grande apertura di carico con pestello incorporato e un portasacchetto perfettamente posizionato consentono una lavorazione accurata, rapida e adeguata del prodotto prescelto, con un rendimento che può raggiungere perfino gli 80 kg/h di formaggio.

Grating cheese is wonderful!

You firstly need to have the right machine though. One that processes cheese in a way that prevents the grated material from becoming smeared, forming clumps or crumbling.

The HLR takes all the guesswork out of the process. It is gentle on all cheeses as a special pusher applies light pressure to move the cheese up to the grating basket, from where the airily-grated cheese is ejected.

Various grating inserts that can be interchanged quickly and without tools ensure that all types of cheeses can be grated into any desired coarseness and fineness.

Grating baskets and a large filling opening with an attached pusher, as well as a perfectly-positioned bag holder provide for careful, fast and product-specific processing of up to 80 kg of cheese per hour.



Reibkäse fein
 Reibkorb Nr. 10, Lochung 2,25 mm.
 Eignet sich für für alle Reibkäse.

Fromage rapé fine
 Tambour de râpe N° 10, Perforation 2,25 mm.
 Pour tous les fromages râpés.

Formaggio grattugiato fine
 Cestello Nr. 10, fori da 2.25 mm.
 Adatto per tutti i formaggi da grattugiare.

Finely grated cheese
 Grating basket No. 10, perforations: 2.25 mm.
 Suitable for all grated cheeses.



Reibkäse grob
 Reibkorb Nr. 3, Lochung 5 mm.
 Eignet sich für für alle Reibkäse.

Fromage rapé grosse
 Tambour de râpe N° 3, Perforation 5 mm.
 Pour tous les fromages râpés.

Formaggio grattugiato grosso
 Cestello Nr. 3, fori da 5 mm.
 Adatto per tutti i formaggi da grattugiare.

Coarsely grated cheese
 Grating basket No. 3, perforations: 5 mm.
 Suitable for all grated cheeses.



Käsepulver
 Reibkorb Nr. 14, Lochung 3 x 3 + 5 mm.
 Eignet sich für Parmesan und Sbrinz.

Fromage en poudre
 Tambour de râpe N° 14, Perforation 3 x 3 + 5 mm.
 Pour le Parmesan et le Sbrinz.

Formaggio in polvere
 Cestello Nr. 14, fori da 3 x 3 + 5 mm.
 Adatto per Parmigiano e Sbrinz.

Cheese powder
 Grating basket No. 14, perforations: 3 x 3 + 5 mm.
 Suitable for Parmesan and Sbrinz.



Fondue
 Reibkorb Nr. 18, Lochung 12 mm.
 Eignet sich für Fonduemischungen.

Fondue
 Tambour de râpe N° 18, Perforation 12 mm.
 Pour mélanges de fromages pour fondue.

Fondue
 Cestello Nr. 18, fori da 12 mm.
 Adatto per miscele da fondue.

Fondue
 Grating basket No. 18, perforations: 12 mm.
 Suitable for fondue mixtures.



Verschiedene weitere Formen und Grössen sind auf Anfrage erhältlich • Différentes autres formes et dimensions sont disponibles sur demande • Diverse altre forme e dimensioni sono disponibili su richiesta • Additional different forms and sizes available on request.