

La coupe en tirant: unique au monde, tranche après tranche!



Tranches fines (F)



Coupe épaisse (G)



Tomates (TO)



Lame courbe (SM)



Coupe ultrafine (HS)



Juliennes (S)



Juliennes (S)



Allumettes (PA)



Bâtonnets (BT)



Demidov (SU)



Cubes (W)



Cubes (W)



Râpe (RS)



Râpe universelle



Curly



Brunoises (BR)



Gaufrettes (PG)

Ces disques inaugurent une nouvelle ère dans la transformation des aliments!

Notre département de recherche et de développement à Quartino TI a non seulement inventé la célèbre coupe en tirant pour une fraîcheur durable et un aspect attrayant des aliments, mais a aussi développé le premier disque à effet antimicrobien et l'a breveté dans le monde entier. Une nouveauté mondiale, qui représente une révolution dans la transformation des aliments.

Les disques du programme «anliker»:

F	Tranches fines		W	Cubes	
F1	1 mm		W6	6 mm	
F2	2 mm		W8	8 mm	
G	Tranches épaisses		W10	10 mm	
G3	3 mm		W14	14 mm	
G4	4 mm		W20	20 mm	
G6	6 mm	RS	Râpes		
G8	8 mm	No. 000	No. 000	13 mm	
G10	10 mm	No. 00	No. 00	11 mm	
G12	12 mm	No. 0	No. 0	9 mm	
TO	Tomates	No. 1	No. 1	7 mm	
SM	Lame courbe 1,5-6,5 mm	No. 2	No. 2	6 mm	
HS	Coupe ultrafine 0,5 mm	No. 3	No. 3	5 mm	
S	Juliennes	No. 4	No. 4	4,2 mm	
S1,5	1,5 mm	No. 6	No. 6	3,8 mm	
S2	2 mm	No. 7	No. 7	3 mm	
S3	3 mm	No. 9	No. 9	2,5 mm	
S8	8 mm	No. 10	No. 10	2,25 mm	
S12	12 mm	No. 11	No. 11	2 mm	
S16	16 mm	No. 12	No. 12	1,8 mm	
		No. 13	No. 13	1,5 mm	
		No. 14	No. 14	Parmesan	
		No. 17	No. 17	Curly	
PA	Allumettes	No. 19	No. 19	Fondue	16 mm
PA4	4 mm	No. 23	No. 23	universelle	2,5 mm
PA5	5 mm	No. 26	No. 26	J-Raifort	
WS	6 mm				
BT	Bâtonnets	BR	Brunoises		
BT6	6 mm	BR3	BR3	3 mm	
BT7	7 mm	BR4	BR4	4 mm	
BT8	8 mm	BR5	BR5	5 mm	
BT10	10 mm				
SU	Demidov	PG	Gaufrettes		
SU5	5 mm	PG4	PG4	4 mm	
SU7	7 mm	PG6	PG6	6 mm	

Nous aimerions en savoir plus!

- Veuillez nous contacter.
- Veuillez nous envoyer votre documentation sur:
 - anliker 5
 - anliker Volume
 - Multicut 240
- Nous commandons le(s) disque(s) suivant(s):

Entreprise: _____

Nom: _____

Rue/N°: _____

NPA/localité: _____

Téléphone: _____

Fax: _____

Jour de fermeture: _____



Le succès des coupe-légumes anliker a une longue histoire. Depuis 1965, cinq générations ont déjà conquis le monde entier avec leur coupe en tirant!



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten



anliker5

Données techniques

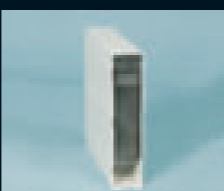
Tension	100 V à 240 V, 50/60 Hz
Moteur	0,425 kW
Poids	21,5 kg
Type de protection	IP 56 contre les paquets d'eau
Encombrement à plat	250 mm x 315 mm
Hauteur	540 mm
Dimensions de l'emballage	760 mm x 370 mm x 430 mm
Contrôles	CE, UL, NSF, HACCP



anliker Volume:
la grande sœur de l'anliker 5 pour les grandes cuisines, les cantines et autres entreprises de restauration collective.



Multicut 240:
transforme jusqu'à 500 kg par heure. Idéal pour les entreprises de catering, de production et d'autres grandes entreprises d'alimentaires.



Des arguments tranchants!



Nouveauté mondiale:
Technologie de fibres de verre
antimicrobienne et compatible HACCP!

Ce chef coq a 8 étoiles!

- * L'anliker5 est en fonte d'innox – pas d'oxydation dans le lave-vaisselle et une condition de base optimale pour le concept HACCP!
- * Antimicrobienne – une nouveauté mondiale ! Les disques anliker sont en matériau à effet antimicrobien. Notre brevet mondial introduit de nouveaux standards dans l'hygiène de la cuisine.
- * Technologie à base de fibres de verre : les disques anliker sont en composite chargé de fibres de verre – une nouveauté mondiale qui évite l'oxydation et la déformation des disques dans le lave-vaisselle.
- * L'anliker5 offre un maniement simple, sans commutateurs ni boutons de sélection. Et l'inclinaison ergonomique à 45 ° assure un confort maximum.
- * Le moteur à induction et le réducteur de l'anliker n'exigent ni maintenance ni entretien!
- * L'anliker5 est sûre – tellement sûre, que nous pouvons vous offrir une garantie de 5 ans sur le moteur et le réducteur.
- * Produit suisse de qualité: l'anliker5 est synonyme d'innovation, de robustesse et de qualité suisse.
- * Avec sa coupe en tirant, l'anliker assure une coupe optimale des fruits et légumes qui restent ainsi frais plus longtemps et conservent leurs précieuses substances vitales et leur valeur nutritive.



Brunner SA • Route du Jorat 67 • Vers-chez-les-Blanc
CH-1000 Lausanne 26 • tél. +41 21 784 15 14 • fax +41 21 784 15 34
www.brunner-anliker.com • www.anliker5.com

anliker
Swiss made by BRUNNER

anliker
Swiss made by BRUNNER