



Macchina da cucina universale Globe GP

La macchina da cucina universale Globe GP con un imbattibile rapporto prezzo-qualità

Il robusto meccanismo planetario è a trasmissione diretta con 3 velocità ed è ottenibile per recipienti da 10,20,25,30, 40,60 e 80 litri.

Per ogni tipo di grandezza può essere applicato un tritacarne « Enterprise » o un passevite.

La GLOBE GP è munita di un temporizzatore di programma e dispone di tutti gli elementi di sicurezza attuali richiesti « conforme CE »

L'ottimo sistema di costruzione permette anche di lavorare con delle quantità minime (5dl).

Su richiesta vengono fornite le riduzioni adatte.



BRUNNER SA
Via in Paes 82, 6572 Quartino
Tel +41 (91) 795 21 25, Fax +41 (91) 795 92 28
www.brunner-anliker.com mail@brunner-anliker.com

Macchina da cucina universale Globe GP



Modello	Globe GP 10	Globe GP 20	Globe GP 25	Globe GP 30	Globe GP 40	Globe GP 60	Globe GP 80
Capacità	10 Litri	20 Litri	25 Litri	30 Litri	40 Litri	60 Litri	80 Litri
Tensione	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	3 x 400 V, 50 Hz	3 x 400 V, 50 Hz	3 x 400 V, 50 Hz
Potenza	0.25 kW	0.37 kW	0.56 kW	0.75 kW	1.1 kW	2.25 kW	3.0 kW
Peso	60 kg	80 kg	120 kg	180 kg	250 kg	260 kg	550 kg
Velocità	3	3	3	3	3	3	4
Riduzione	--	10 Litri	10 Litri	20 Litri	20 Litri	30 Litri	30 Litri
Sollevamento bacinella	Leva	Leva	Leva	Leva	Manovella con carrello	Manovella con carrello	Manovella con carrello
Accessori	Tritacarne TC12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura	Tritacarne TC 12 Passevite Taglia Verdura



BRUNNER

SWISS MANUFACTURER
OF FOOD-PROCESSING
MACHINES SINCE 1924

NER SA
Paes 82, 6572 Quartino
1 (91) 795 2125, Fax +41 (91) 795 28 92
brunner-anliker.com mail@brunner-anliker.com